1 ☐

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SKM 550 EDS A1-04/11-V1
IAN: 66569

SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

Küchenmaschine SKM 550 EDS A1



DE AT CH **Küchenmaschine**
Bedienungsanleitung

FR CH **Robot ménager**
Mode d'emploi

IT CH **Robot da cucina**
Istruzioni per l'uso

NL **Keukenmachine**
Gebruiksaanwijzing


A
B
C
D


E


F


G


H


I

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

KÜCHENMASCHINE

Sicherheitshinweise

⚠ **Gefahr eines elektrischen Schlages!**

- Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Darauf achten, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird.
- Das Netzkabel so führen, dass es nicht einge klemmt oder anderweitig beschädigt werden kann. Das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen lassen.
- Sollte das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sein, diese durch qualifiziertes Fach personal oder den Kundendienst ersetzen lassen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird, bevor das Gerät gereinigt wird und im Fehlerfall. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden.
  Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!
- Das Gerät nie ohne Zutaten betreiben. Überhitzungsgefahr!
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränk ten physischen, sensorischen oder geistigen Fähig keiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



Warnung: Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Gefahr eines elektrischen Schlages!

⚠ **Verletzungsgefahr!**

- **Vorsicht:** die Schneid bzw. Raspelscheiben sowie das Mixermesser sind sehr scharf!
- Vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung der Schneid bzw. Raspelscheiben und Mixermesser!
- **Achtung:** Während das Gerät läuft, aus schließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel, Durchlaufschnitzler oder in den Mixer geben.
- Niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht oder in den Mixer stecken, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs wechseln.
- Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist für die Verarbeitung von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen und nur für den priva ten Gebrauch in geschlossenen, regengeschützten Räumen vorgesehen.
Das Gerät ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch oder den Betrieb im Freien vorgesehen. Das Gerät darf nur mit Originalzube hör benutzt werden.

Technische Daten

Netzspannung:	220 240 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	550 W
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1l

Lieferumfang

Küchenmaschine
Rührschüssel mit Deckel
Mixer mit Deckel und Trichter
Durchlaufschnitzler mit Stopfer
Schneid Wendescheibe (dick und dünn)
Raspel Wendescheibe (grob und mittelfein)
Reibscheibe (fein)
Knethaken mit Teigabweiser
Schlagbesen
Rührbesen
Zubehörhalter
Montagematerial
Bedienungsanleitung

ⓘ **Hinweis:** Eine der Schneidscheiben für den Durchlaufschnitzler ist bei der Lieferung bereits im Durchlaufschnitzler vormontiert!

Gerätebeschreibung

❶ Knethaken mit Teigabweiser
❷ Rührbesen
❸ Schlagbesen
❹ Mixer mit Deckel und Trichter
❺ Zubehörhalter
❻ Rührschüssel mit Deckel
❼ Durchlaufschnitzler
❽ Reibscheibe
❾ Raspel Wendescheibe
❿ Antriebswelle Durchlaufschnitzler
⓫ Schneid Wendescheibe
⓬ Deckel mit Stopfer für den Durchlaufschnitzler
⓭ Entriegelungstaste
⓮ Drehschalter
⓯ Schwenkarm
⓰ Antrieb
⓱ Aussparungen für die Rührschüssel
⓲ Kabelstaufach

Erste Inbetriebnahme

- Vor der ersten Inbetriebnahme den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuell sichtbare Beschädigungen überprüfen.
- Alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber vom Gerät entfernen.
- Vor dem ersten Gebrauch sämtliche Geräteteile, wie im Abschnitt „Reinigen und Pflegen" beschrieben, reinigen.
- Das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Das Gerät mit den vier Saugnäpfen am Untergrund befestigen.
- Netzkabel aus dem Kabelstaufach ⓲ heraus ziehen.
- Netzstecker in die Steckdose einstecken.

Betriebspositionen

Achtung: Das Gerät nur betreiben, wenn das Zubehör nach dieser Tabelle angebracht und in Betriebsposition ist. Nie ohne Zutaten betreiben.

Position		Zubehör
1		
2		
3		
4		Platzieren der Rührschüssel Einsetzen von Knethaken, Schlag- und Rührbesen
5		Zugeben von großen Verarbeitungsmengen

Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen

ⓘ **Hinweis:** Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.

Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken ❶, Schlag ❸ und Rührbesen ❷ vorzubereiten, bitte wie folgt vorgehen:

- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild Ⓐ).
- Rührschüssel ❻ einsetzen. Sockel der Rührschüssel ❻ muss in den Aussparungen ⓱ am Gerät stecken.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 1 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild Ⓐ).
- Drehschalter ⓮ auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb ⓰ in Parkposition stehen bleibt (Bild Ⓑ). Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Parkposition bereits erreicht.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild Ⓐ).
- Je nach Aufgabe Knethaken ❶, Schlag ❸ oder Rührbesen ❷ bis zum Einrasten in den Antrieb ⓰ einstecken.

ⓘ **Hinweis:** Der Knethaken ❶ ist mit einem Teigabweiser ausgestattet. Den Teigabweiser drehen, bis der Knethaken ❶ einrasten kann (Bild Ⓒ).

- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel ❻ einfüllen.

ⓘ **Hinweis:** Beachten, dass während des Knet , bzw. Rührvorgangs der Teig in der Rührschüssel an Masse zunimmt, oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“ beachten.

- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ bis kurz vor die Betriebsposition 1 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild Ⓐ), aber noch nicht einrasten lassen.
- Deckel auf die Rührschüssel ❻ schieben.
- Schwenkarm ⓯ das letzte Stück in die Betrieb sposition 1 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) einrasten lassen, so dass der Deckel fest sitzt.
- Drehschalter ⓮ auf die gewünschte Stufe stellen.

⚠ **Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!**
Während des Betriebes nie in die Rührschüssel ❻ greifen.

Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs ⓰ wech seln! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb ⓰ kurze Zeit nach. Das Gerät darf nur genutzt wer den, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.
Im Fehlerfall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Drehschalter ⓮ auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb ⓰ stehen bleibt (Bild Ⓑ).
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ ein wenig anheben.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ in Betriebsposition 5 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen.
- Zutaten einfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Drehschalter ⓮ auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb ⓰ stehen bleibt (Bild Ⓑ).
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ ein wenig anheben.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ in Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen.
- Zubehör aus dem Antrieb ⓰ nehmen.
- Rührschüssel ❻ entnehmen.
- Alle Teile reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Arbeiten mit Durchlaufschnitzler

ⓘ **Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass sich am Schwenkarm ⓯ weder Knethaken ❶, Schlag ❸ oder Rührbesen ❷ befinden.

Um das Gerät für den Betrieb mit Durchlaufschnitz ler ❼ vorzubereiten, bitte wie folgt vorgehen:

- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild Ⓐ).
- Rührschüssel ❻ einsetzen. Sockel der Rührschüs sel ❻ muss in den Aussparungen ⓱ am Gerät stecken.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 1 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen.
- Antriebsschutzdeckel für den Durchlaufschnitzler ❼ entfernen (Bild Ⓓ).
- Durchlaufschnitzler ❼ in die Antriebsöffnung einstecken (Markierung „Punkt“ am Durchlauf schnitzler ❼ auf Markierung „Pfeil“ am Schwenkarm ⓯) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Markierung „Schloss“ am Durchlaufschnitzler ❼ auf Markierung „Pfeil“ am Schwenkarm ⓯).
- Die Antriebswelle ❿ einsetzen.
- Je nach Aufgabe Schneid ⓫, Raspel ❾ oder Reibscheibe ❽ auf die Antriebswelle ❿ des Durchlaufschnitzlers ❼ aufsetzen.
- Deckel mit Stopfer ⓬ auf den Durchlaufschnitz ler ❼ aufsetzen und verriegeln.
- Drehschalter ⓮ auf gewünschte Stufe stellen.

ⓘ **Hinweis:** Nicht zu viele Zutaten in den Durch laufschnitzler ❼ drücken. Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“ beachten.

- Zutaten durch den Einfüllschacht mittels Stopfer ⓬ einfüllen.

⚠ **Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!**
Niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht stecken, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
Zutaten nur mit Stopfer einfüllen.
Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs ⓰ wechseln!
Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb ⓰ kurze Zeit nach. Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind. Im Fehlerfall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Durchlaufschnitzler ❼ gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Durchlaufschnitzler ❼ demontieren und alle Teile reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Arbeiten mit Mixer

⚠ **Verbrühungsgefahr!**
Heiße Flüssigkeiten auf eine handwarme Temperatur (ca. 30 40 °C) abkühlen lassen, bevor diese in den Mixer ❹ eingefüllt werden.

Um das Gerät für den Betrieb mit Mixer ❹ vorzuberei ten, bitte wie folgt vorgehen:

- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 3 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen (Bild Ⓕ).
- Mixer ❹ aufsetzen (Markierung am Sockel auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Bild Ⓖ).
- Zutaten einfüllen.
  Maximalmenge: 1 Liter;
  schäumende Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter;
  optimale Verarbeitungsmenge fest: 50 100 g.

ⓘ **Hinweis:** Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“ beachten.

- Deckel mit Trichter aufsetzen und fest drücken, so dass der Deckel einrastet.
- Drehschalter ⓮ auf gewünschte Stufe stellen.

⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!**
Nie in den aufgesetzten Mixer ❹ greifen! Mixer ❹ nur bei Stillstand der Messer abnehmen/auf setzen! Den Mixer ❹ nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.
Im Fehlerfall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Taste am Griff des Mixers ❹ drücken (Bild Ⓘ), Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen

oder

- Trichter um 90° drehen und herausnehmen. Feste Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung einfüllen

oder

- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Mixer ❹ im Uhrzeigersinn drehen und abneh men.

ⓘ **Hinweis:** Mixer ❹ am besten sofort nach Gebrauch reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen").

Reinigen und Pflegen

Gefahr durch elektrischen Schlag!

Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen! Ansonsten besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!



Warnung: Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

⚠ **Achtung!**

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Diese beschädigen die Oberfläche des Gerätes!

ⓘ **Hinweis:** Das Gerät und alle benutzten Teile immer direkt nach dem Gebrauch reinigen, um ein Antrocknen der Lebensmittel zu verhindern.

ⓘ **Hinweis:** Bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Lebensmitteln, wie zum Beispiel Karotten, können sich die Kunststoffteile verfärben. Diese Verfärbungen mit ein wenig Speiseöl entfernen.

Gerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
Gerät anschließend vollständig trocknen.

⚠ **Achtung!**

Antriebsschutzdeckel nicht in der Spülmaschine reinigen! Das führt zu irreparablen Schäden an den Antriebsschutzdeckeln. Diese im warmen Wasser mit etwas Spülmittel reinigen und vor der erneuten Benutzung gut abtrocknen!

Rührschüssel mit Deckel ❻, Durchlaufschnitzler ❼, Deckel mit Stopfer ⓬ und Zubehörteile reinigen

Alle Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel ❻, den Durchlaufschnitzler ❼ und den dazugehörigen Deckel mit Stopfer ⓬ im warmen Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste entfernen. Mit klaren, warmen Wasser abspülen und trocknen.

Die Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel ❻, der Durchlaufschnitzler ❼ und der dazugehörige Deckel mit Stopfer ⓬ sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!

Mixer reinigen

⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

⚠ **Achtung!**

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Zur Reinigung, Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer ❹ geben.
Deckel mit Trichter aufsetzen und fest drücken, so dass der Deckel einrastet.
Mixer ❹ für einige Sekunden einschalten.
Spülwasser ausschütten und Mixer ❹ mit klaren, warmen Wasser ausspülen. Eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste entfernen.
Der Mixer ❹ ist nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Das Reinigen in der Spülmaschine führt zu irreparablen Schäden am Mixer ❹.

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:
Das Gerät ist überhitzt und die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.

- Drehschalter ⓮ auf 0 stellen.
- Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät 15 Minuten abkühlen lassen.
- Ist das Gerät nach den 15 Minuten noch nicht vollständig abgekühlt, wird es nicht angehen.
- Weitere 15 Minuten warten und erneut einschalten.

Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

- Überprüfen, ob sich der Netzstecker in der Steckdose befindet.
- Überprüfen, ob die Antriebsabdeckungen für Mixer ❹ und Durchlaufschnitzler ❼, die Rühr schüssel ❻ und der Deckel richtig eingesetzt und eingerastet sind.
- Überprüfen, ob sich der Schwenkarm ⓯ in der jeweils erforderlichen Betriebsposition befindet (siehe Kapitel „Betriebspositionen“).

Sollten die beschriebenen Maßnahmen keine Abhilfe schaffen, ist das Gerät defekt. Gerät von einer qualifizierten Fachwerkstatt oder dem Kundenservice reparieren lassen.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungs einrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie & Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantie fall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zer brechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behand lung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service Niederlas sung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und repa rierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantie zeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 01805772033
(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E Mail: kompernass@lidl.de
IAN 66569

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E Mail: kompernass@lidl.at
IAN 66569

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 66569

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D 44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Empfohlene Füllmengen

Aufsatz	Zubehör	Lebensmittel	Menge	Zeit	Stufe
		Saft	400 g Zutaten + 600 ml Wasser	30 sek.	3, 4
		Nüsse Mandeln	100 g	20 sek.	3, 4
		Eiswürfel	110 g	10 sek.	3, 4
		Flüssigkeiten	1000 ml	10 sek.	3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *1	25 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *2	50 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g	25 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *1	25 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *2	40 sek.	2, 3, 4
		Hefeteig	500 g Mehl, 1 Ei, 80 g Öl (Raumtemperatur), 80 g Zucker, 200 – 250 ml warme Milch, 25 g Frischhefe oder 1 Paket Trockenhefe, 1 Prise Salz *3	1. Rührvorgang: 2 min.	1
				2. Rührvorgang: 10 min.	2
		Spritzge bäckteig	125 g Butter (Raumtemperatur), 100 – 125 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 250 g Mehl *4	1. Rührvorgang: 30 sek.	1
				2. Rührvorgang: 6 min.	2, 3, 4
		Eischnee	8 Eiweiße	2 3 min.	4

*1: Verwenden Sie die grobe Seite der Raspel bzw. Schneid Wendescheibe.

*2: Verwenden Sie die feine Seite der Raspel bzw. Schneid Wendescheibe.

*3: Die Höchstmenge für Hefeteig beträgt das 1,5 fache des angegebenen Rezeptes.

*4: Die Höchstmenge für Spritzgebäckteig beträgt das 1,5 bis 2 fache des angegebenen Rezeptes.

SOMMAIRE PAGE

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez lui également le mode d'emploi.

ROBOT MÉNAGER

Consignes de sécurité

⚠ Risque de choc électrique!

- Raccorder et opérer l'appareil uniquement selonles indications figurant sur la plaque signalétique.
- Veuiller à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais humide ou mouillé en cours d'opéra tion.
- Poser le cordon d'alimentation de telle manière qu'il ne puisse pas être pincé ou endommagé d'une autre manière. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation de la surface de travail.
- En cas de dommage sur le cordon d'alimenta tion ou la fiche secteur, faire appel à un technicien qualifié ou au service après vente pour éviter tout danger.
- Retirer la fiche secteur de la prise, lorsque l'appa reil n'est pas utilisé, avant de nettoyer l'appareil ou en cas de panne. Il ne suffit pas d'éteindre l'appareil, en raison de la présence de courant dans l'appareil si celui ci reste bran ché. Vous évitez ainsi d'allumer l'appareil par inadvertance. Après une coupure d'électricité, l'appareil redémarre à nouveau!
- Ne jamais opérer l'appareil sans ingrédients. Risque de surchauffe!
- Cet appareil n'est pas prévu pour être opéré par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable par les person nes responsables de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil



Avertissement: Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Danger d'électrocution!

⚠ Risque de blessures!

- **Attention:** les disques à râpeur/à éminceur ainsi que les lames du mixeur sont très acérés!
- Faire attention lors de l'insertion et du retrait et lors du nettoyage des disques à râpeur/ à éminceur ainsi que des lames du mixeur!
- **Attention:** lorsque l'appareil est en marche, mettre uniquement les ingrédients à transformer dans le bol mélangeur, le hachoir ou le mixeur.
- Ne jamais insérer les mains ou des objets tiers dans l'orifice de remplissage ou dans le mixeur, pour éviter des blessures et des dommages de l'appareil.
- Uniquement changer les accessoires lorsque l'entraînement est à l'arrêt.
- Après la mise à l'arrêt, l'appareil continue de fonctionner pendant une courte durée!
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.

Usage en bonne et due forme

L'appareil est destiné à la transformation de den rées alimentaires en quantités domestiques habituel les dans le cadre d'un usage privé dans des pièces fermées, à l'abri de la pluie.
L'appareil n'est pas prévu pour l'usage commercial ou industriel ou pour l'opération à l'extérieur.
L'appareil doit impérativement être utilisé avec les accessoires d'origine.

Caractéristiques techniques

Tension de réseau:	220 240 V / 50 Hz
Consommation:	550 W
Capacité max. du bol mélangeur:	env. 3,8 l
Mixeur:	env. 1 l

Accessoires fournis

Robot ménager
Bol malaxeur en acier inoxydable avec couvercle
Mixeur avec couvercle et entonnoir
Hachoir avec poussoir
Disque réversible à émincer (fin et épais)
Disque réversible à râper (grossier et moyen)
Disque à râper (fin)
Crochet pétrisseur avec racleur à pâte
Fouet à fils
Batteur plat
Porte accessoires
Matériel de montage
Mode d’emploi

ⓘ **Remarque:** Un des disques pour le hachoir est prémonté dans le hachoir à la livraison!

Description de l’appareil

❶ Crochet à pétrir avec racleur à pâte
❷ Batteur plat
❸ Fouet à fils
❹ Mixeur avec couvercle et entonnoir
❺ Porte accessoires
❻ Bol mélangeur avec couvercle
❼ Hachoir
❽ Disque à râper fin
❾ Disque réversible à râper
❿ Arbre d’entraînement du hachoir
⓫ Disque réversible à émincer
⓬ Couvercle avec poussoir pour le hachoir
⓭ Touche de déverrouillage
⓮ Interrupteur rotatif
⓯ Bras pivotant
⓰ Entraînement
⓱ Encoches pour le bol mélangeur
⓲ Compartiment de rangement du câble

Première mise en service

- Avant la première mise en service, vérifiez que tous les accessoires sont présents et s’il existe éventuellement des dommages visibles.
- Retirer tous les matériaux d’emballage et étiquet tes de l’appareil.
- Avant le premier usage, nettoyer l’ensemble des éléments de l’appareil, conformément à ce qui est écrit dans le paragraphe „Nettoyage et entretien“.
- Poser l’appareil sur une surface lisse et propre.
- Fixer l’appareil sur cette surface à l’aide des quatre ventouses.
- Retirer le cordon d’alimentation du compartiment de rangement du cordon ⓲.
- Insérer la fiche secteur dans la prise.

Positions d'opération

Attention: Uniquement opérer l'appareil lorsque les accessoires ont été montés conformément à ce tableau et se trouvent en position d'opération. Ne jamais opérer sans ingrédients.

Position		Accessoires
1		
2		
3		
4		Placement du bol mélangeur Insertion des crochets pétrisseurs, des fouets à fils et des batteurs plats
5		Ajouter de grandes quantités à transformer

Travailler avec les crochets pétrisseurs, les fouets à fils et les batteurs plats

ⓘ **Remarque:** L'appareil peut uniquement être utilisé, lorsque les ouvertures d'entraînement inutilisées sont sécurisées à l'aide des couvercles de protection de l'entraînement.

Pour préparer l'appareil à l'opération avec des crochets pétrisseurs ❶, des fouets à fils ❸ et des batteurs plats ❷, procéder comme suit:

- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ en position d'opération 4 (voir le chapitre „Positions d'opération") (Fig. Ⓐ).
- Placer le bol mélangeur ❻. Le socle du bol mélangeur ❻ doit être enfiché dans les encoches ⓱ de l'appareil.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ en position d'opération 1 (voir le chapitre „Positions d'opération") (Fig. Ⓐ).
- Mettre l'interrupteur rotatif ⓮ sur P et le maintenir, jusqu'à ce que l'entraînement ⓰ reste à l'arrêt (Fig. Ⓑ). Si l'entraînement ne se déplace pas, la position à l'arrêt est déjà atteinte.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ en position d'opération 4 (voir le chapitre „Positions d'opération") (Fig. Ⓐ).
- Selon l'opération prévue, insérer le crochet pétrisseur ❶, les fouets ❸ ou les batteurs ❷ jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent dans l'entraînement ⓰.

ⓘ **Remarque:** Le crochet pétrisseur ❶ est doté d'un racleur à pâte. Tourner le racleur à pâte, jusqu'à ce que le crochet pétrisseur ❶ puisse s'enclencher (Fig. Ⓒ).

- Mettre les ingrédients à transformer dans le bol mélangeur ❻.

ⓘ **Remarque:** Veuillez noter qu'au cours du processus de pétrissage ou de malaxage, la pâte gonfle et augmente en masse dans le bol mélangeur, ou qu'elle est légèrement poussée vers le haut en raison du mouvement. Tenir compte du tableau dans le chapitre „Quantités de remplissage recommandées".

- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ tout juste avant la position d’opération 1 (voir le chapitre "Positions d’opération“) (Fig. Ⓐ), sans toutefois le laisser s'enclencher.
- Faire glisser le couvercle sur le bol mélangeur ❻.
- Laisser glisser le bras pivotant ⓯ jusqu'au bout en position d'opération 1 (voir le chapitre "Posi tions d’opération“), afin que le couvercle soit fermement enclenché.
- Mettre l'interrupteur rotatif ⓮ sur le degré souhaité.

⚠ Risque d’accident par des éléments tournants!

Ne jamais insérer les mains dans le bol mélangeur ❻ en cours d’opération.

Uniquement changer les accessoires lorsque l’en traînement ⓰ est à l’arrêt. Après la mise à l’arrêt, l’entraînement ⓰ fonctionne encore pendant un temps très court. L’appareil peut uniquement être utilisé, lorsque les ouvertures d’entraînement inutili sées sont sécurisées à l’aide des couvercles de pro tection de l’entraînement. En cas d’erreur, éteindre l’appareil et retirer la fiche secteur, pour éviter la mise en marche par inadvertance de l’appareil.

Remplir les ingrédients

- Eteindre l'appareil par l'interrupteur rotatif ⓮.
- Mettre l'interrupteur rotatif ⓮ sur P et le maintenir, jusqu'à ce que l'entraînement ⓰ s'arrête (Fig. Ⓑ).
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et légèrement lever le bras pivotant ⓯.
- Retirer le couvercle.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ en position d'opéra tion 5 (voir le chapitre "Positions d'opération“).
- Ajouter les ingrédients.

Après le travail

- Eteindre l'appareil par l'interrupteur rotatif ⓮.
- Mettre l'interrupteur rotatif ⓮ sur P et le maintenir, jusqu'à ce que l'entraînement ⓰ s'arrête (Fig. Ⓑ).
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et légèrement lever le bras pivotant ⓯.
- Retirer le couvercle.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ en position d'opéra tion 4 (voir le chapitre "Positions d'opération").
- Retirer les accessoires de l'entraînement ⓰.
- Retirer le bol mélangeur ❻.
- Nettoyer toutes les pièces (voir le chapitre "Nettoyage et entretien").

Travailler avec le hachoir

ⓘ **Remarque:** assurez vous que le bras pivotant ⓯ n’est pas doté d’un crochet pétrisseur ❶, de fouets ❸ ou de batteurs ❷.

Pour préparer l'appareil à l'opération avec le hachoir ❼, veuillez procéder comme suit :

- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ en position d'opéra tion 4 (voir le chapitre "Positions d'opération“) (Fig. Ⓐ).
- Placer le bol mélangeur ❻. Le socle du bol mélangeur ❻ doit être enfiché dans les en coches ⓱ de l'appareil.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ en position d'opéra tion 1 (voir le chapitre "Positions d'opération“).
- Retirer le couvercle de protection de l'entraîne ment pour le hachoir ❼ (Fig. Ⓓ).
- Insérer le hachoir ❼ dans l'ouverture de l'entraîne ment (Marquage "Point" au niveau du hachoir ❼ sur le marquage "Flèche" au niveau du bras pivotant ⓯) et tourner dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à la butée (Marquage "Serrure" sur le hachoir sur le marquage "Flèche" sur le bras pivotant ⓯).
- Insérer l'arbre d'entraînement ❿.
- Selon l'opération prévue, appliquer le disque à émincer ⓫, à râper ❾ ou à râper fin ❽ sur l'arbre d'entraînement ❿ du hachoir ❼.

- Placer le couvercle avec poussoir ⓬ sur le hachoir ❼ et le verrouiller.
- Mettre l'interrupteur rotatif ⓮ sur le degré souhaité.

ⓘ **Remarque:** Ne pas pousser un nombre excessif d'ingrédients dans le hachoir ❼. Tenir compte du tableau dans le chapitre „Quantités de remplissage recommandées“.

- Ajouter les ingrédients par l'orifice de remplissa ge à l'aide du poussoir ⓬.

⚠ Risque d'accident par des éléments tournants!

Ne jamais mettre les mains ou des objets tiers dans l'orifice de remplissage, pour éviter tout accident de personne et d'endommager l'appareil. Ajouter les ingrédients uniquement avec le poussoir.
Changer les accessoires uniquement lorsque l'en traînement ⓰ est à l'arrêt. Après la mise à l'arrêt, l'entraînement ⓰ fonctionne encore pendant un temps très court. L'appareil peut uniquement être utili sé lorsque les ouvertures d'entraînement inutilisées sont sécurisées à l'aide des couvercles de protection de l'entraînement. En cas d'erreur, éteindre l'appareil et retirer la fiche secteur, pour éviter la mise en mar che par inadvertance de l'appareil.

Après le travail

- Eteindre l'appareil par l'interrupteur rotatif ⓮.
- Tourner le hachoir ❼ dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
- Démonter le hachoir ❼ et nettoyer tous les élé ments (voir le chapitre „Nettoyage et entretien“).

Travailler avec le mixeur

⚠ Risque d'ébouillantage!

Laisser refroidir les liquides chauds à température tiède (env. 30 40 °C), avant de les verser dans le mixeur ❹.

Pour préparer l'appareil à l'opération avec le mixeur ❹, veuillez procéder comme suit:

- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ en position d'opéra tion 3 (voir le chapitre „Positions d'opération“).
- Retirer le couvercle de protection de l'entraîne ment du mixeur (Fig. Ⓕ).
- Insérer le mixeur ❹ (marquage au niveau du socle sur le marquage sur l'appareil de base) et le tourner jusqu'à la butée dans le sens contrai re des aiguilles d'une montre (Fig. Ⓖ).
- Ajouter les ingrédients.
  Quantité maximale: 1 litre;
  liquides moussant au maximum: 0,5 litre;
  Quantité optimale de denrées solides à transformer: 50 100 g

ⓘ **Remarque:** tenir compte du tableau dans chapitre „Quantités de remplissage recom mandées“.

- Insérer le couvercle avec entonnoir et bien appuyer, afin que le couvercle s'enclenche.
- Mettre l'interrupteur rotatif ⓮ sur le degré souhaité.

⚠ Risque d'accident par des lames acérées/entraînement rotatif!

Ne jamais mettre les mains dans le mixeur inséré ❹ ! Uniquement installer et retirer le mixeur ❹ lorsque les lames sont à l'arrêt ! N'opérez le mixeur ❹ qu'à partir du moment où le couvercle est installé. En cas d'erreur, éteindre l'appareil et retirer la fiche secteur, pour éviter la mise en marche par inadver tance de l'appareil.

Ajouter les ingrédients

- Eteindre l'appareil par l'interrupteur rotatif ⓮.
- Appuyez sur la touche sur la poignée du mixeur ❹ (Fig. Ⓘ), retirer le couvercle et ajouter les ingrédients

ou

- tourner l'entonnoir de l'ordre de 90° et le reti rer. Ajouter les ingrédients solides progressive ment à travers l'orifice de remplissage.

ou

- verser les ingrédients liquides par l'entonnoir .

Après le travail

- Eteindre l'appareil par l'interrupteur rotatif ⓮.
- Tourner le mixeur ❹ dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.

Remarque: Nettoyer de préférence le mixeur ❹ immédiatement après usage (voir le chapi tre „Nettoyage et entretien").

Nettoyage et entretien

Risque de choc électrique !

Retirez la fiche secteur avant de procéder au netto yage ! Sinon, il y a un risque de choc électrique !

Avertissement : Ne jamais immerger l'appa reil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

Attention !

Ne pas utiliser de détergents abrasifs. Ils peuvent en effet endommager la surface de l'appareil !

Remarque : Toujours nettoyer l'appareil et tous les composants qui ont servi directement après utilisation pour éviter que les aliments ne sèchent sur l'appareil.

Remarque : la transformation d'aliments très colorés, tels que par ex. les carottes, peut entraîner l'altération de la couleur des pièces en plastique. Il suffit d'un peu d'huile alimen taire pour supprimer ces taches colorées.

Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide. En cas de besoin, utiliser un peu de liquide vaisselle. Essuyer l'appareil dans son intégralité pour qu'il soit sec.

Attention !

Ne pas laver les couvercles de protection de l'en traînement dans le lave vaisselle ! Ils risquent en ef fet d'être endommagés de manière irréparable. Les nettoyer à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle et bien sécher avant tout nouvel usage !

Nettoyer le bol mélangeur ❻, le hachoir ❼, le couvercle avec poussoir ⓬ et les accessoires.

Nettoyer tous les accessoires, le bol mélangeur ❻, le hachoir ❼ et le couvercle avec poussoir corre spondant ⓬ dans de l'eau avec un peu de liquide vaisselle. Retirer d'éventuels résidus à l'aide d'une brosse de rinçage. Rincer à l'eau claire chaude et sécher.

Les accessoires, le bol mixeur ❻, le hachoir ❼ et le couvercle correspondant avec poussoir ⓬ sont également adaptés pour le nettoyage en lave vais selle.

Toutefois, en cas de nettoyage en lave vaisselle, veil lez à ce que les pièces en plastique ne soient pas co incées, car sinon, elles risquent de se déformer !

Nettoyer le mixeur

Risque d'accident par des lames acérées !

Ne pas toucher les lames du mixeur avec les mains nues.

Attention !

Ne pas utiliser de détergents abrasifs.

Pour le nettoyage, verser de l'eau avec un peu de li quide vaisselle dans le mixeur ❹ installé sur le support. Mettre en place le couvercle avec l'entonnoir et appuyer fermement afin que le couvercle s'enclenche. Allumer le mixeur ❹ pendant quelques secondes. Jeter l'eau de rinçage et rincer le mixeur ❹ à l'eau claire. Retirer d'éventuels résidus à l'aide d'une brosse de rinçage.

Le mixeur ❹ n'est pas adapté au lavage au lave vaisselle. Le nettoyage en lave vaiselle entraîne des dommages irréparables sur le mixeur ❹.

Elimination des pannes

Lorsque l'appareil s'immobilise soudain:
Il y a surchauffe de l'appareil et l'arrêt automatique est activé.

- Mettre l'interrupteur rotatif ⓮ sur 0.
- Retirer la fiche secteur de la prise.
- Laisser refroidir l'appareil pendant 15 minutes.
- Si l'appareil n'a pas complètement refroidi au bout de 15 minutes, il ne s'allumera pas.
- Attendre 15 minutes de plus et allumer à nouveau.

S'il n'est pas possible d'allumer l'appareil:

- S'assurer que la fiche secteur est branchée dans la prise.
- S'assurer que les recouvrements d'entraînements pour le mixeur ❹ et le hachoir ❼, le bol mélan geur ❻ et le couvercle sont correctement insérés et enclenchés.
- S'assurer que le bras pivotant ⓯ se trouve dans la position d'opération respectivement nécessai re (voir le chapitre „Positions d'opération").

Si les mesures décrites ne parvenaient pas à remé dier au problème, l'appareil est défectueux. Faire réparer l'appareil par un atelier spécialisé qualifié ou par le service clientèle.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/EC.

Eliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entre prise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune.
Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Procédez à une élimination des matériaux d'emballage respectueuse de l'environnement.

Garantie & service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabri qué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s' appliquer, contactez par téléphone votre interlocu teur du service après vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.
La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, com me par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le pro duit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.
La garantie est annulée en cas de manipulation in correcte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après vente agréé. Cette ga rantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations sur venant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

FR **Service France**
Tel.: 0800 919270
E Mail: kompernass@lidl.fr
IAN 66569

CH **Service Suisse**
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min., mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 66569

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D 44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Quantités de remplissage conseillées

Applique	Accessoires	Denrées alimentaires	Quantité	Temps	Niveau
		Jus	400 g d'ingrédients + 600 ml d'eau	30 sec.	3, 4
		Noix Amandes	100 g	20 sec.	3, 4
		Glaçons	110 g	10 sec.	3, 4
		Liquides	1000 ml	10 sec.	3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g *2	50 sec.	2, 3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g	25 sec.	2, 3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g *2	40 sec.	2, 3, 4
		Pâte levée	500 g de farine, 1 œuf, 80 g d'huile (à température ambiante), 80 g de sucre, 200 – 250 ml de lait chaud, 25 g de levure fraîche ou un1 paquet de levure sèche, 1 pincée de sel *3	1ère opération de malaxage: 2 minutes	1
				2ème opération de malaxage: 10 minutes	2
		Pâte à gâteau	125 g de beurre (température ambiante), 100 – 125 g de sucre, 1 œuf, 1 pincée de sel 250 g de farine*4	1ère opération de malaxage: 30 sec.	1
				2ème opération de malaxage: 6 minutes	2, 3, 4
		Blancs en neige	8 blancs d'œuf	2 3 min	4

*1: Utilisez la face grossière du disque réversible à râper/émincer.

*2: Utilisez la face fine du disque réversible à râper/émincer.

*3: La quantité maximale pour la pâte levée s'élève à env. 1,5 fois de celle de la recette indiquée.

*4: La quantité maximale pour la pâte à gâteau s'élève à env. 1,5 à 2 fois de celle de la recette indiquée.

INDICE PAGINA

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo impiego e conservarle per l'impiego successivo. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche il manuale di istruzioni.

ROBOT DA CUCINA

Avvertenze di sicurezza

⚠ Pericolo di scossa elettrica!

- Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità ai dati riportati sulla targhetta.
- Impedire che il cavo di rete si inumidisca o si bagni durante l'uso.
- Collocare il cavo di rete in modo tale da impe dirne lo schiacciamento o altro tipo di danneggi amento. Impedire che il cavo di rete penda dalla superficie di lavoro.
- In caso di danni al cavo di rete o alla spina di rete, fare eseguire la sostituzione da personale qualificato specializzato o dal centro di assisten za ai clienti, al fine di evitare pericoli.
- Estrarre la spina di rete dalla presa di corrente quando non si utilizza l'apparecchio, prima di pulirlo, e in caso di guasto. Non è sufficiente spegnere l'apparecchio poiché esso è ancora sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa. In tal modo si evita l'accensione in volontaria dell'apparecchio. Dopo un'interruzio ne di corrente, l'apparecchio si riaccende!
- Non azionare mai l'apparecchio senza ingredienti. Pericolo di surriscaldamento!
- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessa ria, a meno che tali persone non vengano sorve gliate da un responsabile per la sicurezza o ab biano ricevuto indicazioni sull'impiego dell' apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.



Attenzione: non immergere mai l'apparec chio in acqua o altri liquidi. Pericolo di scossa elettrica!

⚠ Pericolo di lesioni!

- **Attenzione:** il disco di taglio o di grattugia e la lama del mixer sono molto affilati!
- Esercitare cautela nell'inserimento e nella rimo zione, nonché nella pulizia del disco di taglio e di grattugia e della lama del mixer!
- **Attenzione:** mentre l'apparecchio è in funzione, versare nel recipiente, nel tritatutto o nel mixer esclusivamente gli ingredienti da lavorare.
- Non inserire mai le mani o oggetti estranei nel pozzetto di riempimento o nel mixer, per evitare lesioni e danni all'apparecchio.
- Sostituire gli accessori solo a motore fermo.
- Dopo lo spegnimento l'apparecchio continua a girare per breve tempo!
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.

Uso conforme

L'apparecchio è previsto per la lavorazione di ali menti in quantità per uso domestico e solo per l'uso privato in ambienti chiusi, protetti dalla pioggia. L'apparecchio non è previsto per l'uso commerciale o industriale o all'aperto. L'apparecchio deve essere utilizzato solo con gli accessori originali.

Dati tecnici

Tensione di rete:	220 240 V / 50 Hz
Potenza assorbita:	550 W
Capacità max.	
Recipiente:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1 l

Fornitura

Robot da cucina
Ciotola in acciaio inox con coperchio
Mixer con coperchio e imbuto
Tritatutto con pressa
Disco da taglio (grosso e sottile)
Disco da grattugia (grossa e medio fine)
Disco da tritatura (fine)
Gancio da impasto con deflettore
Frusta
Frullino
Porta accessori
Materiale di montaggio
Istruzioni per l’uso

ⓘ **Avviso:** uno dei dischi di taglio per il tritatutto è già premontato nel tritatutto all'atto della for nitura!

Descrizione dell’apparecchio

❶ Gancio da impasto con deflettore
❷ Frullino
❸ Frusta
❹ Mixer con coperchio e imbuto
❺ Porta accessori
❻ Recipiente con coperchio
❼ Tritatutto
❽ Disco di tritatura
❾ Disco di grattugia
❿ Albero motore tritatutto
⓫ Disco di taglio
⓬ Coperchio con pressa per il tritatutto
⓭ Tasto di sbloccaggio
⓮ Interruttore rotante
⓯ Braccio girevole
⓰ Motore
⓱ Intagli per il contenitore
⓲ Vano portacavo

Prima messa in funzione

- Prima della prima messa in funzione, controllare l’integrità della fornitura in relazione alla com pletezza e all’eventuale presenza di danni visibili.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi dall’apparecchio.
- Prima del primo impiego, pulire tutti i componen ti dell’apparecchio come descritto alla sezione „Pulizia e cura“.
- Collocare l’apparecchio su un piano liscio e pulito.
- Fissare l’apparecchio sul piano tramite le quattro ventose.
- Estrarre il cavo di rete dall'alloggiamento del cavo ⓲.
- Inserire la spina di rete nella presa di corrente.

Posizioni di esercizio

Attenzione: utilizzare l'apparecchio solo se gli accessori sono stati montati in base alla tabella e l'apparecchio è in posizione di esercizio. Non azionare mai l'apparecchio senza ingredienti.

Posizione		Accessori
1		
2		
3		
4		Collocamento del recipiente Inserimento di gancio da impasto, frusta e frullino
5		Aggiunta di grosse quantità di lavorazione

Funzionamento con gancio da impasto, frusta e frullino

ⓘ **Avviso:** utilizzare l'apparecchio solo se le aperture di automazione non utilizzate sono protette dalle apposite coperture.

Per preparare l'apparecchio all'uso con il gancio da impasto ❶, la frusta ❸ e il frullino ❷, procedere come segue:

- premere il tasto di sbloccaggio ⓭ e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 4 (v. capitolo „Posizioni di esercizio") (figura Ⓐ).
- Inserire il contenitore ❻. La base del contenitore ❻ deve inserirsi negli intagli ⓱ dell'apparecchio.
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 1 (v. capitolo „Posizioni di esercizio") (figura Ⓐ).
- Posizionare l'interruttore rotante ⓮ su P e mantenere fino a quando il motore ⓰ si ferma in posizione di parcheggio (figura Ⓑ). Se il motore non si muove, significa che la posizione di parcheggio è già stata raggiunta.
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 4 (v. capitolo „Posizioni di esercizio") (figura Ⓐ).
- A seconda del compito da eseguire, inserire il gancio da impasto ❶, la frusta ❸ o il frullino ❷ fino all'aggancio nel motore ⓰.

ⓘ **Avvertenza:** il gancio da impasto ❶ è provvisto di un deflettore. Ruotare il deflettore fino a consentire l'inserimento del gancio da impasto ❶ (figura Ⓒ).

- Inserire gli ingredienti da lavorare nel contenitore ❻.

ⓘ **Avviso:** ricordare che durante il procedimento di impasto o di frullatura, l'impasto può aumentare di volume o essere spinto verso l'alto dal movimento. Rispettare le indicazioni della tabella al capitolo „Quantità di riempimento consigliate".

- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso e spostare il braccio orientabile ⓯ fino a portarlo quasi davanti alla posizione di funzionamento 1 (v. capitolo „Posizioni di funzionamento“) (figura Ⓐ), ma senza inserirlo.
- Inserire il coperchio sul contenitore ❻.
- Inserire l'ultimo pezzo del bracco orientabile ⓯ nella posizione di funzionamento 1 (v. capitolo „Posizioni di funzionamento“) in modo da ottenere il saldo inserimento del coperchio.
- Impostare l'interruttore rotante ⓮ sul livello desiderato.

⚠ **Pericolo di lesioni dovute alle parti rotanti!** Non mettere mai le mani nel contenitore ❻ mentre l’apparecchio è in funzione.

Sostituire gli accessori solo se il motore ⓰ è fermo! Dopo lo spegnimento, il motore ⓰ continua a girare per breve tempo. Mettere in funzione l’apparecchio solo se le aperture di automazione non utilizzate sono protette dalle apposite coperture. In caso di guasto, spegnere l’apparecchio e staccare la spina, per evitare un’accensione involontaria dell’apparec chio.

Inserimento degli ingredienti

- Spegnere l'apparecchio dall'interruttore rotante ⓮.
- Posizionare l'interruttore rotante ⓮ su P e mante nere tale posizione fino all'arresto del motore ⓰ (figura Ⓑ).
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso e sollevare leggermente il braccio orientabile ⓯.
- Rimuovere il coperchio.
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 5 (v. capitolo „Posizioni di esercizio“).
- Inserire gli ingredienti.

Dopo la lavorazione

- Spegnere l'apparecchio dall'interruttore rotante ⓮.
- Posizionare l'interruttore rotante ⓮ su P e mante nere tale posizione fino all'arresto del motore ⓰ (figura Ⓑ).
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso e sollevare leggermente il braccio orientabile ⓯.
- Rimuovere il coperchio.
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 4 (v. capitolo „Posizioni di esercizio“).
- Prelevare gli accessori dal motore ⓰.
- Prelevare il contenitore ❻ .
- Pulire tutti gli elementi (v. capitolo „Pulizia e cura“).

Funzionamento con tritatutto

ⓘ **Avviso:** assicurarsi che sul braccio girevole ⓯ non si trovi il gancio da impasto ❶, la frusta ❸ o il frullino ❷.

Per preparare l'apparecchio al funzionamento con il tritatutto ❼, procedere come segue:

- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 4 (v. capitolo „Posizioni di esercizio“) (figura Ⓐ).
- Inserire il contenitore ❻. La base del contenitore ❻ deve inserirsi negli intagli ⓱ dell'apparecchio.
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 1 (v. capitolo „Posizioni di esercizio“).
- Rimuovere la copertura di protezione per il trita tutto ❼ (figura Ⓓ).
- Inserire il tritatutto ❼ nell'apertura del motore (la marcatura „Punto“ sul tritatutto ❼ deve trovarsi sul la marcatura „Freccia“ del braccio orientabile ⓯) e ruotare in senso orario fino all'arresto (la marca tura „Lucchetto“ del tritatutto ❼ deve trovarsi sulla marcatura „Freccia“ del braccio orientabile ⓯).
- Inserire l'albero motore ❿.
- A seconda del compito da eseguire, inserire il disco di taglio ⓫, grattugia ❾ o tritatutto ❽ sull'albero motore ❿ del tritatutto ❼.
- Inserire e bloccare il coperchio con la pressa ⓬ sul tritatutto ❼.
- Impostare l'interruttore rotante ⓮ sul livello desiderato.

ⓘ **Avviso:** non premere troppi ingredienti nel tritatutto ❼. Rispettare le indicazioni della tabella al capitolo „Quantità di riempimento consigliate“.

- Inserire gli ingredienti attraverso il pozzetto di riempimento con l’ausilio della pressa ⓬.

⚠ Pericolo di lesioni dovute alle parti rotanti!

Non inserire mai le mani o oggetti estranei nel pozzetto di riempimento, per evitare lesioni e danni all’ apparecchio. Inserire gli ingredienti solo con l’ausilio della pressa.

Sostituire gli accessori solo se il motore ⓰ è fermo! Dopo lo spegnimento, il motore ⓰ continua a girare per breve tempo. Mettere in funzione l’apparecchio solo se le aperture di automazione non utilizzate sono protette dalle apposite coperture. In caso di guasto, spegnere l’apparecchio e staccare la spina, per evitare un’accensione involontaria dell’apparec chio.

Dopo la lavorazione

- Spegnere l’apparecchio dall’interruttore rotante ⓮.
- Ruotare il tritatutto ❼ in senso antiorario e prelevarlo.
- Smontare il tritatutto ❼ e pulire tutti gli elementi (v. capitolo „Pulizia e cura“).

Funzionamento con mixer

⚠ Pericolo di ustioni!

Fare raffreddare i liquidi bollenti alla temperatura corporea (ca. 30 40°C), prima di versarli nel mixer ❹.

Per preparare l’apparecchio al funzionamento con il mixer ❹, procedere come segue:

- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 3 (v. capitolo „Posizioni di esercizio“).
- Rimuovere il coperchio di protezione dell’azio namento del mixer (figura Ⓕ).
- Collocare il mixer ❹ (la marcatura della base deve poggiare sulla marcatura dell’apparecchio base) e ruotare in senso antiorario fino all’arre sto (figura Ⓖ).
- Versare gli ingredienti.
  Quantità massima: 1 litro;
  liquidi schiumosi massimo 0,5 litro;
  quantità di lavorazione ottimale solida:
  50 100 g

ⓘ **Avviso:** rispettare le indicazioni della tabella al capitolo „Quantità di riempimento consigliate“.

- Inserire il coperchio con la tramoggia e premere saldamente fino all'inserimento del coperchio.
- Impostare l’interruttore rotante ⓮ sul livello desiderato.

⚠ Pericolo di lesioni dovute alla lama affilata/al meccanismo rotante!

Non toccare mai il mixer ❹ montato!

Rimuovere/inserire il mixer ❹ solo quando la lama è ferma! Azionare il mixer ❹ solo con il coperchio inserito.

In caso di guasto, spegnere l’apparecchio e stacca re la spina, per evitare un’accensione involontaria dell’apparecchio.

Inserimento degli ingredienti

- Spegnere l’apparecchio dall’interruttore rotante ⓮.
- Premere il tasto sulla maniglia del mixer ❹ (figura Ⓘ),
  prelevare il coperchio e inserire gli ingredienti

o

- Ruotare l'imbuto di 90° ed estrarlo. Versare gli ingredienti solidi poco alla volta attraverso l'ap posita apertura

o

- Versare gli ingredienti liquidi tramite l'imbuto.

Dopo la lavorazione

- Spegnere l'apparecchio dall'interruttore rotante ⓮.
- Ruotare in senso orario il mixer ❹ e prelevarlo.

ⓘ **Avvertenza:** si consiglia di pulire sempre il mixer ❹ subito dopo l'uso (v. capitolo „Pulizia e cura").

Pulizia e cura

Pericolo di scossa elettrica!

Prima della pulizia estrarre la spina! In caso contrario sussiste il rischio di scossa elettrica!

Attenzione: non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

⚠ Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi. Essi danneggiano la superficie dell'apparecchio!

ⓘ **Avviso:** pulire l'apparecchio e tutte le parti utilizzate sempre subito dopo l'uso, per impedire l'essiccarsi dei resti di alimenti.

ⓘ **Avviso:** nella lavorazione di alimenti ricchi di sostanze coloranti, come ad esempio le carote, si possono verificare colorazioni delle parti in plastica. Queste colorazioni possono essere rimosse con un po' di olio alimentare.

Pulire l'apparecchio con un panno umido. Se necessario, utilizzare un po' di detersivo.
Al termine, fare asciugare l'apparecchio completamente.

⚠ Attenzione!

Non lavare il coperchio di protezione del motore nella lavastoviglie! Ciò arrecherebbe danni irreparabili al coperchio di protezione del motore. Lavarlo invece in acqua saponata tiepida e asciugarlo bene prima di riutilizzarlo!

Pulire il contenitore ❻, il tritatutto ❼, il coperchio con la pressa ⓬ e gli accessori

Pulire tutti gli accessori dell'apparecchio, il contenitore ❻, il tritatutto ❼ e il relativo coperchio con la pressa ⓬ in acqua leggermente saponata. Rimuovere eventuali resti con uno spazzolino. Risciacquare con acqua calda pulita e asciugare.
Gli accessori, il recipiente ❻, il tritatutto ❼ e il relativo coperchio con pressino ⓬ sono anch'essi idonei al lavaggio in lavastoviglie.
Durante il lavaggio in lavastoviglie, assicurarsi che le parti in plastica non vengano schiacciate, altrimenti potrebbero deformarsi!

Pulizia del mixer

⚠ Pericolo di lesioni dovute alla lama affilata!

Non toccare la lama del mixer con le mani nude.

⚠ Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi.

Per la pulizia, versare acqua con un po' di detersivo nel mixer ❹.
Inserire il coperchio con l'imbuto e premere saldamente per assicurarsi che il coperchio sia correttamente bloccato.
Azionare il mixer ❹ per qualche secondo. Eliminare l'acqua saponata e risciacquare il mixer ❹ con acqua pulita. Rimuovere eventuali resti con uno spazzolino.
Il mixer ❹ non è idoneo al lavaggio in lavastoviglie. La pulizia nella lavastoviglie arreca danni irreparabili al mixer ❹.

Eliminazione dei guasti

Se l’apparecchio improvvisamente si arresta:

l’apparecchio è surriscaldato e si attiva il dispositivo automatico di sicurezza.

- Impostare l’interruttore rotante ⓮ su 0.
- Staccare la spina dalla presa.
- Fare raffreddare l’apparecchio per 15 minuti.
- Se dopo 15 minuti l’apparecchio non è ancora completamente raffreddato, esso non si accen derà.
- Aspettare altri 15 minuti e riaccendere.

Se l’apparecchio non si accende:

- controllare che la spina sia stata inserita nella presa di corrente.
- Controllare che le coperture di azionamento per il mixer ❹ e il tritatutto ❼, il contenitore ❻ e il coperchio siano inserite e bloccate corretta mente.
- Controllare che il braccio girevole ⓯ si trovi nella rispettiva posizione di esercizio (v. capitolo „Posizioni di esercizio“).

Se le azioni descritte non dovessero dare alcun esito, significa che l’apparecchio è guasto. Fare riparare l’apparecchio da un centro qualificato specializzato o dal servizio di assistenza ai clienti.

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l’apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto sottostà alla direttiva europea 2002/96/EC.

Smaltire l’apparecchio presso un’azienda auto rizzata o presso l’ente comunale di smaltimento. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, contattare l’azienda di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali d’imballo in confor mità alle norme per il rispetto dell’ambiente.

Garanzia & assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in ga ranzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.
La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.
La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non ese guiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.
Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in ga ranzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scaden za del periodo di garanzia sono a pagamento.

(IT) Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E Mail: kompernass@lidl.it
IAN 66569

(CH) Assistenza Svizzera
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 66569

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D 44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Quantità di riempimento consigliate

Elemento da inserire	Accessori	Alimento	Quantità	Tempo	Livello
		Succo	400 g di ingredienti + 600 ml di acqua	30 sec.	3, 4
		Noci Mandorle	100 g	20 sec.	3, 4
		Cubetti di ghiaccio	110 g	10 sec.	3, 4
		LIQUIDI	1000 ml	10 sec.	3, 4
		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g *2	50 sec.	2, 3, 4
		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g	25 sec.	2, 3, 4
		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g *2	40 sec.	2, 3, 4
		Pasta lievitata	500 g di farina, 1 uovo, 80 g di olio (a temperatura ambiente), 80 g di zucchero, 200 – 250 ml di latte caldo, 25 g di lievito fresco o 1 pacchetto di lievito secco, 1 presa di sale *3	1. procedimento di frullatura: 2 min.	1
				2. procedimento di frullatura: 10 min.	2
		Pasta frolla	125 g burro (a temperatura ambiente), 100 – 125 grammi di zucchero, 1 uovo, 1 presa di sale, 250 g di farina *4	1. procedimento di frullatura: 30 sec.	1
				2. procedimento di frullatura: 6 min.	2, 3, 4
		Albumi montati a neve	8 albumi	2 3 min.	4

*1: utilizzare il lato del disco di grattugia o taglio più grosso.

*2: utilizzare il lato del disco di grattugia o taglio più fine.

*3: la quantità massima della pasta lievitata è pari a 1,5 volte la ricetta indicata.

*4: la quantità massima della pasta frolla è pari a 1,5 2 volte la ricetta indicata.

INHOUDSOPGAVE BLADZIJDE

Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt aandachtig door en berg deze op voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de handleiding mee.

KEUKENMACHINE

Veiligheidsvoorschriften

⚠ Gevaar voor elektrische schok!

- Het apparaat mag alleen overeenkomstig de gegevens op het kenplaatje aangesloten en gebruikt worden.
- Let erop dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is.
- Breng het netsnoer zo aan dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden. Laat het netsnoer niet van het werkvlak omlaag hangen.
- Mocht het netsnoer of de netstekker beschadigd zijn, laat dit dan door gekwalificeerd deskundig personeel of de klantenservice vervangen om letselschade te voorkomen.
- Trek de netstekker uit het stopcontact: als u het apparaat niet gebruikt, voor het reinigen van het apparaat en in geval van storing. Alleen uit schakelen is niet genoeg, omdat het apparaat onder spanning blijft staan zolang de stekker in het stopcontact zit. Het onbedoeld inschakelen van het apparaat wordt zo voorkomen. Na onderbreking van een storing start het apparaat weer!
- Gebruik het apparaat nooit zonder ingrediën ten. Gevaar voor oververhitting!
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.



Waarschuwing: Dompel het apparaat nooit onder water of andere vloeistoffen. Gevaar voor een elektrische schok!

⚠ Letselgevaar!

- **Voorzichtig:** de snij en raspschijven alsmede de messen van de mixer zijn zeer scherp!
- Voorzichtig bij het plaatsen en verwijderen, als mede bij het reinigen van de snij en raspschijven en messen van de mixer!
- **Let op:** Wanneer het apparaat loopt, doet u uitsluitend de te verwerken ingrediënten in de roerkom, de doorloopsnijder of in de mixer.
- Steek nooit uw handen of voorwerpen in de vulopening of in de mixer, om verwondingen en beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- Accessoires alleen bij stilstand van de aandrijving vervangen.
- Het apparaat loopt na het uitschakelen kort even na!
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Het apparaat is bestemd voor de verwerking van levensmiddelen in huishoudhoeveelheden en uitslui tend voor privégebruik in gesloten, tegen regen afgeschermde ruimtes.
Het apparaat is niet bestemd voor commercieel of industrieel gebruik of voor gebruik in de openlucht.
Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de originele accessoires.

Technische gegevens

Netspanning:	220 240 V / 50 Hz
Vermogen:	550 W
max. capaciteit	
roerkom:	ca. 3,8 liter
Mixer:	ca. 1 liter

Inhoud van het pakket

Keukenmachine
RVS roerkom met deksel
Mixer met deksel en trechter
Doorloopsnijder met vulhulpstuk
Snijschijf (dik en dun)
Raspschijf (grof en middelfijn)
Maalschijf (fijn)
Kneedhaak met deegvanger
Klopgarde
Roergarde
Accessoirehouder
Montagemateriaal
Gebruiksaanwijzing

ⓘ **Opmerking:** één van de snijschijven voor de doorloopsnijder is bij de levering al in de doorloopsnijder gemonteerd!

Apparaatbeschrijving

❶ Kneedhaak met deegvanger
❷ Roergarde
❸ Slaggarde
❹ Mixer met deksel en trechter
❺ Accessoirehouder
❻ Roerkom met deksel
❼ Doorloopsnijder
❽ Maalschijf
❾ Raspschijf
❿ Aandrijfas doorloopsnijder
⓫ Snijschijf
⓬ Deksel met vulhulpstuk voor de doorloopsnijder
⓭ Ontgrendelknop
⓮ Draaiknop
⓯ Draaiarm
⓰ Aandrijving
⓱ Uitsparingen voor de roerkom
⓲ Snoeropbergvak

Eerste ingebruikname

- Controleer voor de eerste ingebruikname de inhoud van het pakket op volledigheid en eventuele zichtbare beschadigingen.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers van het apparaat.
- Reinig vóór het eerste gebruik alle delen van het apparaat, zoals beschreven in het gedeelte „Reiniging en onderhoud".
- Plaats het apparaat op een gladde, schone ondergrond.
- Bevestig het apparaat met de vier zuignappen op de ondergrond.
- Netsnoer uit het snoeropbergvak ⓲ trekken.
- Steek de netstekker in het stopcontact.

Bedrijfsstanden

Let op: Gebruik het apparaat alleen als het acces soire is aangebracht volgens deze tabel en klaar voor gebruik is. Gebruik het apparaat nooit zonder ingrediënten.

Positie		Accessoires
1		
2		
3		
4		Plaatsen van de roerkom Aanbrengen van de kneedhaken, slag- en roergarde
5		Toevoegen van grote verwerkingshoeveelheden

Werken met kneedhaken, klop- en roergarde

ⓘ **Opmerking:** Het apparaat mag alleen worden gebruikt als de niet gebruikte aandrijf openingen afgeschermd zijn met de aandrijf beschermdeksels.

Om het apparaat voor te bereiden voor het werken met kneedhaken ❶, klop ❸ en roergarde ❷, dient u als volgt te werk te gaan:

- Druk op de ontgrendelknop ⓭ en zet de draaiarm ⓯ in de bedrijfsstand 4 (zie hoofd stuk „bedrijfsstanden“) (afbeelding Ⓐ).
- Roerkom ❻ plaatsen. De sokkel van de roerkom ❻ moet in de uitsparingen ⓱ van het apparaat vallen.
- Druk op de ontgrendelknop ⓭ en zet de draaiarm ⓯ in de bedrijfsstand 1 (zie hoofd stuk „bedrijfsstanden“) (afbeelding Ⓐ).
- Zet de draaiknop ⓮ op P en houd deze vast tot de aandrijving ⓰ in parkeerstand blijft staan (afbeelding Ⓑ). Beweegt de aandrijving niet, is de parkeerstand al bereikt.
- Druk op de ontgrendelknop ⓭ en zet de draaiarm ⓯ in de bedrijfsstand 4 (zie hoofd stuk „bedrijfsstanden“) (afbeelding Ⓐ).
- Afhankelijk van de taak dient de kneedhaak ❶, klop ❸ of roergarde ❷ zover in de aandrijving ⓰ te worden gestoken tot u een klikt hoort.

ⓘ **Opmerking:** De kneedhaak ❶ is uitgerust met een deegvanger. Draai de deegvanger tot de kneedhaak ❶ vastklikt (afbeelding Ⓒ).

- Doe de ingrediënten in de roerkom ❻.

ⓘ **Opmerking:** Houd in de gaten of tijdens het kneed en roerproces de deeg in de roer kom qua massa toeneemt of door de bewe ging een beetje naar boven wordt gedrukt. Let hierbij op de tabel in hoofdstuk „Aanbevolen vulhoeveelheden“.

- Ontgrendelknop ⓭ omlaag drukken en draai arm ⓯ tot kort voor de bedrijfsstand 1 (zie hoofdstuk „Bedrijfsstanden“) brengen (afbeel ding Ⓐ), maar nog niet laten vastklikken.
- Deksel op de roerkom ❻ schuiven.

- Draaiarm ⓯ het laatste stuk in de bedrijfsstand 1 (zie hoofdstuk „Bedrijfsstanden“) laten vast klikken, zodat het deksel vastzit.
- Zet de draaiknop ⓮ in de gewenste stand.

⚠ **Letselgevaar door roterende delen!**
Grijp tijdens het bedrijf nooit in de roerkom ❻.

Accessoires alleen bij stilstand van de aandrijving ⓰ vervangen! Na het uitschakelen loopt de aandrij ving ⓰ nog kort na. Het apparaat mag alleen worden gebruikt als de niet gebruikte aandrijf openingen afgeschermd zijn met de aandrijfbe schermdeksels. Schakel het apparaat in geval van storing uit en trek de netstekker uit het stopcontact om een onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

Ingrediënten bijvullen

- Schakel het apparaat aan de draaiknop ⓮ uit.
- Draaiknop ⓮ op P zetten en vasthouden, totdat de aandrijving ⓰ blijft staan (afbeelding Ⓑ).
- Ontgrendelknop ⓭ omlaag drukken en draai arm ⓯ een beetje optillen.
- Deksel afnemen.
- Ontgrendelknop ⓭ omlaag drukken en draai arm ⓯ in bedrijfsstand 5 (zie hoofdstuk „Bedrijfs standen“) brengen.
- Vullen met ingrediënten.

Na de werkzaamheden

- Schakel het apparaat aan de draaiknop ⓮ uit.
- Draaiknop ⓮ op P zetten en vasthouden, totdat de aandrijving ⓰ blijft staan (afbeelding Ⓑ).
- Ontgrendelknop ⓭ omlaag drukken en draai arm ⓯ een beetje optillen.
- Deksel afnemen.
- Ontgrendelknop ⓭ omlaag drukkenen draai arm ⓯ in bedrijfsstand 4 (zie hoofdstuk „Bedrijfs standen“) brengen.
- Verwijder de accessoires uit de aandrijving ⓰.
- Verwijder de roerkom ❻.
- Reinig alle delen (zie hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“).

Werken met de doorloopsnijder

ⓘ **Opmerking:** Zorg ervoor dat er aan de draaiarm ⓯ geen kneedhaak ❶, klop ❸ of roergarde ❷ bevindt.

Om het apparaat voor te bereiden voor de werking met de doorloopsnijder ❼, dient u als volgt te werk te gaan:

- Ontgrendelknop ⓭ omlaag drukken en draai arm ⓯ in de bedrijfsstand 4 (zie hoofdstuk „Bedrijfsstanden“) brengen (afbeelding Ⓐ).
- Roerkom ❻ plaatsen. Sokkel van de roerkom ❻ moet in de uitsparingen ⓱ van het apparaat vallen.
- Ontgrendelknop ⓭ omlaag drukken en draai arm ⓯ in de bedrijfsstand 1 (zie hoofdstuk „Bedrijfsstanden“) brengen.
- Aandrijfbeschermdeksel voor de doorloop snijder ❼ verwijderen (afbeelding Ⓓ).
- Doorloopsnijder ❼ in de aandrijfopening steken (markering „Punt” op de doorloopsnijder ❼ op markering „Pijl” op de draaiarm ⓯) en met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag draaien (markering „Slot” op de doorloopsnijder ❼ op markering „Pijl” op de draaiarm ⓯).
- De aandrijfas ❿ inzetten.
- Naar gelang opgave snij ⓫, rasp ❾ of maal schijf ❽ op de aandrijfas ❿ van de doorloop snijder ❼ zetten.
- Deksel met vulhulpstuk ⓬ op de doorloop snijder ❼ zetten en vergrendelen.
- Zet de draaiknop ⓮ in de gewenste stand.

ⓘ **Opmerking:** Prop niet te veel ingrediënten in de doorloopsnijder ❼. Let hierbij op de tabel in hoofdstuk „Aanbevolen vulhoeveelheden“.

- Doe de ingrediënten door de vulopening met behulp van het vulhulpstuk ⓬.

⚠ **Letselgevaar door roterende delen!**
Steek nooit uw handen of externe voorwerpen in de vulopening, om verwondingen en beschadiging van het apparaat te voorkomen. Ingrediënten alleen met het vulhulpstuk erin doen.
Accessoires alleen bij stilstand van de aandrijving ⓰ vervangen! Na het uitschakelen loopt de aan drijving ⓰ nog kort na. Het apparaat mag alleen wor den gebruikt als de niet gebruikte aandrijfopenin gen afgeschermd zijn met de aandrijfbeschermdeksels. Schakel het apparaat in geval van storing uit en trek de netstekker uit het stopcontact om een onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

Na de werkzaamheden

- Schakel het apparaat bij de draaiknop ⓮ uit.
- Draai de doorloopsnijder ❼ naar links en ver wijder deze.
- Demonteer de doorloopsnijder ❼ en reinig alle delen (zie hoofdstuk „Reiniging en onderhoud").

Werken met de mixer

⚠ **Gevaar voor brandwonden!**
Laat hete vloeistoffen afkoelen tot handwarme tem peratuur (ca. 30 40°C) voordat u de vloeistoffen in de mixer ❹ doet.

Om het apparaat voor te bereiden voor de werking met de mixer ❹, dient u als volgt te werk te gaan:

- Druk op de ontgrendelknop ⓭ en zet de draai arm ⓯ in de bedrijfstand 3 (zie hoofdstuk „bedrijfsstanden").
- Verwijder de aandrijfbeschermdeksel van de mixer (afbeelding **F**).
- Breng de mixer ❹ aan (markering bij de sokkel op de markering bij het basisapparaat) en draai deze rechtsom tot de aanslag (afbeelding **G**).
- Ingrediënten toevoegen.
  Maximale hoeveelheid: 1 liter;
  schuimende vloeistoffen maximaal 0,5 liter;
  optimale verwerkingshoeveelheid vast: 50 100 g.

ⓘ **Opmerking:** Let hierbij op de tabel in hoofd stuk „Aanbevolen vulhoeveelheden".

- Deksel met trechter opzetten en vastdrukken, zodat het deksel vastklikt.
- Zet de draaiknop ⓮ in de gewenste stand.

⚠ **Letselgevaar door scherpe messen/ roterende aandrijving!**
Grijp nooit in de aangebrachte mixer ❹! Mixer ❹ alleen als het mes stilstaat afnemen/opzetten!
Gebruik de mixer ❹ alleen als het deksel is aan gebracht.
Schakel het apparaat in geval van storing uit en trek de netstekker uit het stopcontact om een onbe doeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

Ingrediënten bijvullen

- Schakel het apparaat bij de draaiknop ⓮ uit.
- Druk op de knop op de greep van de mixer ❹ (afbeelding **I**), verwijder de deksel en voeg de ingrediënten toe

of

- Trechter 90° draaien en eruit halen. Vaste ingrediënten beetje bij beetje door de navulope ning toevoegen.

of

- Voeg vloeibare ingrediënten toe door de trechter.

Na de werkzaamheden

- Schakel het apparaat bij de draaiknop ⓮ uit.
- Draai de mixer ❹ naar rechts en verwijder deze.

ⓘ **Opmerking:** De mixer ❹ kunt u het beste na gebruik onmiddellijk reinigen (zie hoofdstuk „Reiniging en onderhoud").

Reinigung en onderhoud

Gevaar door elektrische schok!
Vóór het reinigen eerst de stekker uit het stopcontact halen! Anders bestaat het gevaar voor een elektrische schok!

 **Waarschuwing:** dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.

 **Let op!**
Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen. Deze beschadigen de oppervlakken van het apparaat!

 ***Opmerking:*** het apparaat en alle gebruikte onderdelen altijd direct na het gebruik reinigen, om aankoeken van de levensmiddelen te voor komen.

 ***Opmerking:*** bij de verwerking van levensmid delen die rijk van kleurstof zijn, zoals bijvoor beeld wortelen, kunnen de kunststofdelen verkleuren. Deze verkleuringen met een beetje spijsolie verwijderen.

Veeg het apparaat met een vochtig doekje af. Gebruik al naar gelang een beetje afwasmiddel. Maak het apparaat aansluitend volledig droog.

 **Let op!**
Aandrijvingsbeschermdeksels niet in de vaatwasser schoonmaken! Dit resulteert in onherstelbare schade aan de aandrijvingsbeschermdeksels. Deze in warm water met een beetje afwasmiddel reinigen en voor gebruik goed afdrogen!

Roerkom ❻, doorloopsnijder ❼, deksel met vulhulpstuk ⓬ en accessoires reinigen
Alle accessoires, de roerkom ❻, de doorloopsnij der ❼ en het bijbehorende deksel met vulhulpstuk ⓬ in water met een beetje afwasmiddel reinigen. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel. Met helder, warm water afspoelen en drogen.

De accessoires, de roerkom ❻, de doorloopsnijder ❼ en het bijbehorende deksel met vulhulpstuk ⓬ zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasma chine. Let er bij de reiniging in de vaatwasmachine op, dat de kunststofdelen niet ingeklemd worden. Anders kunnen deze vervormd worden!

Mixer reinigen
⚠ **Letselgevaar door scherpe messen!**
Raak de messen van de mixer nooit met blote handen aan.

 **Let op!**
Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.

Voor het reinigen van de mixer een beetje afwas middel in de aangebrachte mixer ❹ plaatsen. Deksel met trechter opzetten en vastdrukken, zodat het deksel vastklikt.
Schakel de mixer ❹ enkele seconden in. Giet het spoelwater eruit en spoel de mixer ❹ met schoon water uit. Verwijder eventuele resten met een afwas borstel.
De mixer ❹ is niet geschikt voor de reiniging in de vaatwasmachine. Het reinigen in de vaatwasmachine leidt tot onherstelbare schade aan de mixer ❹.

Problemen oplossen

Wanneer het apparaat plotseling stilstaat:
Het apparaat is oververhit en de automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.
- Zet de draaiknop ⓮ op 0.
- Trek de netstekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat 15 minuten afkoelen.
- Is het apparaat na 15 minuten nog niet volledig afgekoeld, dan kan het niet worden ingescha keld.
- Wacht nog eens 15 minuten en schakel het apparaat opnieuw in.

Wanneer u het apparaat niet kunt inschakelen:

- Controleer of de netstekker in het stopcontact zit.
- Controleer of de aandrijfafdekkingen voor de mixer ❹ en de doorloopsnijder ❼, de roerkom ❻ en de deksel correct zijn aangebracht en vastgeklikt zijn.
- Controleer of de draaiarm ⓯ zich in de gewenste bedrijfstand bevindt (zie hoofdstuk „bedrijfsstanden").

Als de beschreven maatregelen geen uitkomst bieden, is het apparaat defect. Laat het apparaat repareren door een erkende reparatiewerkplaats of de klantenservice.

Milieurichtlijnen



Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderhevig aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.
Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmaterialen om milieu vriendelijke wijze af.

Garantie & service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.
De garantie geldt alleen voor materiaal of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.
Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.
De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

(NL) Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E Mail: kompernass@lidl.nl
IAN 66569

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D 44867 BOCHUM, DUITSLAND

www.kompernass.com

Aanbevolen vulhoeveelheden

Opzetstuk	Accessoires	Levensmiddelen	Hoeveelheid	Tijd	Stand
	-	Sap	400 g ingrediënten + 600 ml water	30 sec.	3, 4
	-	Noten Amandelen	100 g	20 sec.	3, 4
	-	IJsblokjes	110 g	10 sec.	3, 4
	-	Vloeistoffen	1000 ml	10 sec.	3, 4
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g *2	50 sec.	2, 3, 4
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g	25 sec.	2, 3, 4
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g *2	40 sec.	2, 3, 4
		Gistdeeg	500 g meel, 1 ei, 80 g olie (omgevingstemperatuur), 80 g suiker, 200 – 250 ml warme melk, 25 g verse gist of 1 pakje droge gist, 1 snufje zout *3	1. roerproces: 2 min.	1
				2. roerproces: 10 min.	2
		Spritsdeeg	125 g boter (omgevingstemperatuur), 100 – 125 g suiker, 1 ei, 1 snufje zout, 250 g meel *4	1. roerproces: 30 sec.	1
				2. roerproces: 6 min.	2, 3, 4
		Geklopt eiwit	8 eiwitten	2 – 3 min.	4

*1: Gebruik de grove zijde van de rasp- resp. de snijschijf.

*2: Gebruik de fijne zijde van de rasp- resp. de snijschijf.

*3: De maximale hoeveelheid voor de gistdeeg bedraagt het 1,5-voudige van het aangegeven recept.

*4: De maximale hoeveelheid voor spritsdeeg bedraagt het 1,5- tot 2-voudige van het aangegeven recept.

SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS



Rezeptheft SKM 550 EDS A1



DE AT CH **Rezeptheft**

FR CH **Carnet de recettes**

IT CH **Ricettario**

NL **Receptenboekje**

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com

ID-Nr.: SKM 550 EDS A1-4/11-V1
IAN: 66569

REZEPTHEFT SEITE

Verwenden Sie ausschließlich für Mikrowellen geeignetes Geschirr, wenn Sie die Speisen in der Mikrowelle zubereiten wollen. Achten Sie auf die Hinweise in der Bedienungsanleitung Ihrer Mikrowelle.

Kartoffelsuppe mit Gemüse

Zutaten:
125 g Möhren
50 g Sellerie
250 g Kartoffeln
1000 ml Fleischbrühe (Instant)
1 Zwiebel
20 g Butter
1 Becher Créme fraîche oder Sahne
1/2 EL scharfer Senf
Salz
Pfeffer
1 Stange Lauch
1 EL gehackte Kräuter (nach Saison)

Herd:

Beheizung:	Kochplatte
Garzeit:	10 Minuten

Mikrowelle:

Leistung:	600 Watt
Garzeit:	5-7 Minuten

Zubereitung:

- Waschen, schälen und würfeln Sie die Möhren, Sellerie und Kartoffeln.
- Putzen und schneiden Sie die Lauchstange anschließend im Durchlaufschnitzler mit der Raspelscheibe in feine Streifen.
- Gießen Sie 1/3 der Fleischbrühe in den Mixer und starten Sie den Mixer mit geschlossenem Deckel auf höchster Stufe.
- Geben Sie nun das zerkleinerte Gemüse durch die Deckelöffnung in den Mixer. Pürieren Sie es solange, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Gießen Sie die restliche Fleischbrühe in einen großen Topf und geben Sie anschließend das fein pürierte Gemüse dazu.
- Lassen Sie das Ganze nun 10 Minuten zugedeckt aufkochen. (Alternativ können Sie die Gemüsebrühe auch bei 600 Watt 5-7 Minuten in der Mikrowelle geschlossen garen lassen.)
- Braten Sie währenddessen die Zwiebeln in Butter bis sie goldbraun sind und geben Sie sie anschließend in die Suppe.
- Schmecken Sie nun nach Ihrem Geschmack mit Créme fraîche, Senf, Salz und Pfeffer ab.

Rühren Sie vor dem Anrichten die gehackten Kräuter unter. Füllen Sie die Suppe nun in vorgewärmte Teller und bestreuen Sie sie mit den Lauchstreifen.

Kartoffelsuppe mit Gemüse



Dänische Remoulade

Zutaten:

4 EL Mayonnaise
1 EL Kapern in Lake
1 TL süßen Senf
1 Schalotte
2 EL Schnittlauch
1/2 süße Gurke
1/2 TL Curry
1 Prise Ingwer
1 EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Joghurt
1/2 Sardellenfilet
(oder 3 cm Sardellenpaste)
Zitronensaft

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und verrühren Sie sie solange auf Stufe 2, bis sich alle Zutaten gut vermischt haben.



Dänische Remoulade



Möhrensuppe

Möhrensuppe

Zutaten:
500 g Karotten
250 ml Wasser
500 ml Fleischfond (Glas)
125 ml Sahne
125 ml Weißwein
Salz
Pfeffer
50 g kalte Butter
Frischer Kerbel

Herd:

Beheizung:	Kochplatte
Garzeit:	Möhren ca. 20 Minuten

Mikrowelle:

Leistung:	600 Watt
Garzeit:	Möhren ca. 10 Minuten

Zubereitung:
- Waschen und schälen Sie die Möhren.
- Schneiden Sie sie so klein, dass Sie gut in den Mixer passen.
- Geben Sie 250 ml Wasser in einen Topf und kochen Sie die Möhren für 20 Minuten darin.
- Anschließend pürieren Sie das Ganze im Mixer, bis keine größeren Stücke mehr übrig sind. Geben Sie die pürierten Möhren danach zurück in den Topf.
- Gießen Sie nun Fleischfond, Sahne und Weißwein hinzu.
- Erhitzen Sie die Suppe und schmecken Sie sie ab.
- Rühren Sie die Butter in kleinen Stückchen unter die Suppe und richten Sie danach mit dem Kerbel an.

Soufflé mit Krabben

Zutaten:
40 g Butter
20 g Mehl
250 ml Milch
1 Prise Zucker
150 g Gouda-Käse
200 g Krabbenfleisch
4 Eigelb
4 Eiweiß
Butter für die Form

Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E: Ober- und Unterhitze 200° (vorgeheizt) G: Stufe 3
Backzeit:	25-30 Minuten

Mikrowelle:

Leistung:	360 Watt
Backzeit:	10-15 Minuten

Zubereitung:
- Erhitzen Sie die Butter und das Mehl und geben Sie anschließend unter Rühren Milch und Zucker dazu.
- Lassen Sie das Ganze einmal aufkochen.
- Zerkleinern Sie den Käse im Durchlaufschnitzler mit der Reibscheibe und rühren Sie ihn unter die Sauce.
- Heben Sie nun das Krabbenfleisch unter.
- Verquirlen Sie das Eigelb und heben Sie es unter.
- Schlagen Sie das Eiweiß steif und heben Sie es unter.
- Fetten Sie nun eine Auflaufform oder kleine Portionsförmchen und befüllen Sie diese mit der Masse.
- Backen Sie die Soufflés sofort und servieren Sie sie gleich.

Soufflé mit Krabben



Salatplatte

Zutaten:

1 frische Gurke
1/4 Kopf Weißkohl
2 Paprikaschoten
1 Zwiebel

Für die Marinade:
3-4 EL Weinessig
2 EL Speiseöl
Salz
Zucker
Pfeffer aus der Mühle
1 EL gehackte Kräuter

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitung:

- Schälen Sie die Gurke und teilen Sie den Kohl so, dass die Stücke in den Einfüllstutzen des Durchlaufschnitzlers passen.
- Hobeln Sie nun Gurke, Kohl, vorbereitete Paprika und Zwiebel auf höchster Stufe im Durchlaufschnitzler mit der feinen Schneidescheibe.
- Verrühren Sie die Zutaten für die Marinade mit dem Mixer.
- Mischen Sie die Marinade mit dem Gemüse und schmecken Sie ab.

Gefüllte Hähnchenbrust mit Curry-Sauce

Zutaten:
4 Hähnchenbrüste zu je 150 g
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Für die Füllung:
150 g Schweinehack (Mett)
1 Zwiebel, gewürfelt
Chinagewürz
1 Msp. Ingwerpulver
Für die Sauce:
250 ml Weißwein
2-4 EL Sahne
Salz, 1 TL Curry
Evtl. etwas Saucenbinder

Herd:

Beheizung:	Kochplatte
Garzeit gesamt:	25-30 Minuten

Zubereitung:
- Salzen und Pfeffern Sie die Hähnchenbrüste und schneiden Sie sie anschließend mit einem scharfen Küchenmesser ein.
- Verarbeiten Sie alle Zutaten für die Füllung in der Rührschüssel mit dem Knethaken zu einem Teig und schmecken Sie ab.
- Füllen Sie nun die Hähnchenbrüste mit der Füllung und nähen Sie sie zu. (Alternativ können Sie auch Holzstäbchen benutzen.)
- Erhitzen Sie nun das Fett und braten alle Hähnchenbrüste darin an.
- Gießen Sie den Wein dazu und lassen Sie anschließen die Hähnchenbrüste 10-15 Minuten garschmoren.
- Nehmen Sie die Hähnchenbrüste aus der Pfanne und stellen Sie sie warm.
- Schmecken Sie die Sauce mit Sahne, Salz und Curry ab und binden Sie die Sauce nach Belieben mit Saucenb

Richten Sie nun die Hähnchenbrüste mit Sauce zum Beispiel auf Reis an.


Gefüllte Hähnchenbrust mit Curry-Sauce

Tomatensauce

Zutaten:
5 EL Speiseöl
1 große Zwiebel
1 große Dose (800 g) geschälte Tomaten
Salz, Pfeffer, 1 Pr. Zucker, 1 Pr. Thymian,
1 Pr. Chilipulver
1/2 Bund Petersilie, gehackt
1 Bund Basilikum, fein geschnitten
40 g kalte Butter oder 100 ml süße Sahne

Herd:

Beheizung:	Kochplatte
Garzeit:	25-30 Minuten

Mikrowelle:

Leistung:	600 Watt 5 Minuten
	180 Watt 5 Minuten
Garzeit:	ca. 10 Minuten

Zubereitung:

- Schälen Sie die Zwiebeln und zerkleinern Sie sie grob.
- Erhitzen Sie das Öl und braten Sie die Zwiebeln darin an oder benutzen Sie die Mikrowelle für 2-3 Minuten bei 600 Watt.
- Geben Sie die Tomaten mit dem Saft dazu und rühren Sie alle Gewürze unter.
- Lassen Sie die Sauce zugedeckt 20 Minuten sanft köcheln oder garen Sie das Ganze mit der Mikrowelle.
- Lassen Sie die Tomatensauce abkühlen (lauwarm) und pürieren Sie sie im Mixer.
- Gießen Sie die Sauce anschließend wieder in den Topf und kochen Sie sie evtl. etwas ein.
- Rühren Sie nun die Butter oder Sahne ein.
- Streuen Sie die Kräuter dazu und schmecken Sie sie ab.

➲ Als Beilage zu Nudeln aller Art mit geriebenem Käse.



Tomatensauce



Thunfisch-Aufstrich

Thunfisch-Aufstrich

Zutaten:
1 Dose Thunfisch in Sauce mit Gemüseeinlage
3 EL Joghurt
1 TL Zitronensaft, frisch gepresst
1 Pr. Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 hartgekochte Eier, gewürfelt

Zum Anrichten:
Vollkornbrot in Scheiben
Butter zum Bestreichen
1 hartgekochtes Ei, gewürfelt
Schnittlauch, geschnitten

Zubereitung:
- Mischen Sie alle Zutaten auf höchster Stufe im Mixer bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (ca. 15 Sekunden) und schmecken Sie danach ab.
- Bestreichen Sie das Brot mit Butter und Thunfisch-Creme und bestreuen Sie das Ganze mit dem gehacktem Ei und dem Schnittlauch.

Rotwein-Rotkohl

Zutaten:
1 Rotkohl, ca. 1 kg
60 g Schweine- oder Gänseschmalz
1 große Zwiebel
3 Äpfel
2 EL Sherry-Essig
2 EL Zitronensaft
250 ml Rotwein
2 EL Johannisbeergelee
Salz
1 EL Zucker
2 Lorbeerblätter
1 Nelke
1 EL Mehl
2 EL Wasser

Herd:

Beheizung:	Kochplatte
Garzeit:	50-60 Minuten

Zubereitung:
- Schälen Sie die Zwiebeln, vierteln Sie sie und zerkleinern Sie sie mit Hilfe des Durchlaufschnitzlers mit der Schneidscheibe.
- Entfernen Sie die Außenblätter und vierteln Sie den Kohl.
- Zerkleinern Sie den Kohl im Durchlaufschnitzler mit der feinen Raspelscheibe.
- Schälen, entkernen und würfeln Sie die Äpfel.
- Geben Sie den Schmalz in einen Topf und lassen Sie ihn zergehen.
- Dünsten Sie die zerkleinerten Zwiebeln darin glasig und geben Sie anschließend den Rotkohl, die Äpfel und die übrigen Zutaten, bis auf das Mehl und das Wasser, dazu.
- Rühren Sie um und lassen Sie das Ganze aufkochen.
- Dann lassen Sie den Rotkohl zugedeckt für 60 Minuten dünsten.

- Falls sich danach noch zuviel Flüssigkeit im Rotkohl befindet, rühren Sie das Mehl mit dem Wasser an und geben Sie es zum Rotkohl, um die Flüssigkeit zu binden.
- Schmecken Sie alles mit Salz, Zucker und Essig ab.

➲ Geeignet als Beilage zu Fleisch, Geflügel und Wildgerichten.

Tipp: Sie können den Kohl auch einen Tag vor der Zubereitung zerkleinern und mit Wein und Essig marinieren.



Rotwein-Rotkohl

Kartoffelröstis



Kartoffelröstis

Zutaten:
4 Kartoffeln, groß, mehlig kochend
Salz
Pfeffer
Muskat, gemahlen
80 g Butter oder Margarine

Herd:

Beheizung:	Kochplatte
Bratzeit gesamt:	15-20 Minuten

Zubereitung:

- Waschen und schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie mit der Raspelscheibe in Streifen.
- Geben Sie die Kartoffel-Masse in ein Tuch und drücken Sie die Flüssigkeit heraus.
- Streuen Sie die Gewürze auf die Kartoffel-Masse und vermischen Sie alles.
- Geben Sie nun mit einer kleinen Kelle etwas von der Kartoffel-Masse in das heiße Fett und drücken Sie es mit dem Bratenwender flach. Braten Sie die Röstis nun von beiden Seiten kross an.

➲ Geeignet als Beilage zu Fleisch und Wildgerichten.

Traditionelle Pfannkuchen

Zutaten:
2-3 Eier
375 ml Milch
1 Pr. Salz
250 g Mehl
Fett zum Backen

Zubereitung:

- Mischen Sie die Eier, die Milch und das Salz mit dem Rührbesen.
- Sieben Sie das Mehl durch und geben Sie es dazu. Mischen Sie alles mit dem Rührbesen, bis ein glatter Teig entsteht.
- Lassen Sie den Teig für ca. 20 Minuten quellen.
- Erhitzen Sie das Fett und geben Sie mit einer kleinen Kelle Teig hinein. (Immer nur so viel, dass der Pfannenboden dünn bedeckt ist.)
- Backen Sie die Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun und servieren Sie sie heiß.


Traditionelle Pfannkuchen

Haselnuss-Kekse

Zutaten:
300 g Haselnusskerne
90 g Rohrzucker
2 Eiweiß
2 TL Honig
Ca. 75 g Pflaumen- oder Hagebuttenmus
Je 50 g Halbbitter- und Vollmilch-Kuvertüre

Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E: Umluft 200°
	(5 Minuten vorgeheizt)
	G: Stufe 1-2
Backzeit:	6-8 Minuten

Zubereitung:
- Reiben Sie die Nüsse mit der Reibscheibe im Durchlaufschnitzler mittelfein und stellen Sie davon vier Esslöffel beiseite.
- Verarbeiten Sie die restlichen Nüsse, den Zucker, das Eiweiß und den Honig mit dem Rührbesen zu einem festen Teig.
- Bestreuen Sie die Arbeitsfläche mit den übrig gebliebenen Nüssen und rollen Sie den Teig halbzentimeterdick aus.
- Stechen Sie nun die Plätzchen aus und setzen Sie sie auf das mit Backpapier belegte Blech.
- Setzen Sie die abgekühlten Plätzchen jeweils paarweise mit dem Hagebutten- oder Pflaumenmus zusammen und überziehen Sie sie teils mit Vollmilch- und Halbbitter-Kuvertüre.
- Schmelzen Sie dafür beide Sorten getrennt. Tauchen Sie die Plätzchen bis zur Hälfte ein und lassen Sie sie auf Kuchengittern trocknen.


Haselnuss-Kekse

Biskuitteig

Zutaten:
3 Eier
3-4 EL Wasser, heiß
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g Mehl, Typ 405
100 g Speisestärke
2-3 gestr. TL Backpulver

Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E: Ober- und Unterhitze 175-200° G: Stufe 2-3 (5 Minuten vorheizen)
Backzeit:	20-30 Minuten

Zubereitung:
- Legen Sie den Boden einer Springform (Durchmesser: 28 cm) mit Backpapier aus.
- Fetten Sie nicht den Rand, da sonst die Oberfläche nicht gleichmäßig glatt und gebräunt wird.
- Schlagen Sie die ganzen Eier in der Rührschüssel und geben Sie heißes Wasser dazu.
- Schlagen Sie das Ganze dann für ca. 1 Minute auf höchster Stufe mit dem Schlagbesen schaumig.
- Rühren Sie Zucker und Vanillinzucker unter und schlagen Sie alles für 2 Minuten auf höchster Stufe weiter.
- Mischen Sie Mehl, Speisestärke und Backpulver und sieben Sie die Hälfte davon auf die Eiercreme und rühren Sie alles kurz auf Stufe 1 unter.
- Rühren Sie dann das restliche Mehl auf dieselbe Weise unter und füllen Sie den Teig in die vorbereitete Springform.
- Backen Sie das Ganze sofort.

Mürbeteig

Zutaten:
250 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Backpulver
100-125 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Ei
125 g Butter

Herd:

Einschubhöhe:	3
Beheizung:	E: Ober- und Unterhitze 200-225° (5 Minuten vorgeheizt) G: Stufe 3-4
Backzeit:	15-20 Minuten

Zubereitung:
- Mischen Sie Mehl und Backpulver in der Rührschüssel und geben Sie anschließend alle übrigen Zutaten hinzu.
- Kneten Sie alles mit dem Knethaken zuerst für ca. 1 Minute auf Stufe 1, dann für ca. 3 Minuten auf Stufe 2-3.
- Kneten Sie den Teig nicht zu lange, der Teig könnte sonst zu weich werden.
- Lassen Sie den Teig im Kühlschrank für 1/2 Stunde ruhen und verarbeiten Sie ihn danach zu einem Tortenboden oder zu Kleingebäck.
- Für einen Tortenboden rollen Sie 2/3 des Teiges aus und legen ihn in eine gefettete Springform.
- Rollen Sie den restlichen Teig zu einer Rolle.
- Legen Sie diese Rolle als Rand auf den Teig und drücken Sie ihn mit zwei Fingern so an den Rand, dass ein ca. 3 cm hoher Rand entsteht.
- Stechen Sie den Tortenboden mit einer Gabel mehrfach ein und platzieren Sie ihn anschließend im Backofen.

Mürbeteig



Rührteig



Zutaten:
250 g weiche Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Pr. Salz
4 Eier
500 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
Ca. 125 ml Milch

Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E: Ober- und Unterhitze 175-200°
	G: Stufe 2-3
Backzeit:	50-60 Minuten

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel und rühren Sie alles mit dem Rührbesen für 1/2 Minute auf Stufe 1, dann für 30 Sekunden auf Stufe 2 und danach für ca. 5 Minuten auf Stufe 4.
- Fetten Sie die Backform oder legen Sie sie mit Backpapier aus.
- Befüllen Sie die Backform und backen Sie den Teig.
- Bevor Sie den Kuchen aus dem Ofen nehmen sollten Sie eine Garprobe machen: Stechen Sie dazu mit einem spitzen Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens. Wenn kein Teig dran hängen bleibt, ist der Kuchen gar.
- Stürzen Sie dann den Kuchen auf einen Kuchenrost und lassen Sie ihn abkühlen.

Marmorkuchen

Zutaten:

125 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
3 Eier
1/2 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
250 g Weizenmehl
1/2 Päckchen Backpulver
75 ml Milch
20 g Back-Kakao
50 g Halbbitter-Kuvertüre
Fett für die Form

Herd:

Einschubhöhe:	1
Beheizung:	E: Umluft
	155-175°
	G: Stufe 2
Backzeit:	55-65 Minuten

Zubereitung:

- Geben Sie alle Zutaten außer der Kuvertüre und des Back-Kakaos in die Rührschüssel und vermengen Sie alles mit dem Rührbesen für 1/2 Minute auf Stufe 1, dann für 30 Sekunden auf Stufe 2 und danach für ca. 5 Minuten auf Stufe 4.
- Brechen Sie die Kuvertüre in große Stücke und reiben Sie sie mit der groben Reibescheibe im Durchlaufschnitzler.
- Fetten Sie eine Gugelhupf-Form (Durchmesser: 20-22cm) oder eine Kastenform (30cm lang).
- Füllen Sie die Hälfte des Teiges in die Form und rühren Sie dann den Kakao und die geriebene Kuvertüre in den restlichen Teig.
- Geben Sie nun den dunklen auf den hellen Teig und ziehen Sie den Teig mit einer Gabel spiralförmig unter.

Tipp: Wenn Sie möchten, können Sie den Kuchen noch mit 100 g Halbbitter-Kuvertüre überziehen und ihn anschließend mit Sahnetupfern und Schokoladenplätzchen dekorieren.



Hefeteig

Zutaten:
500 g Weizenmehl
25 g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe
ca. 1/4 l lauwarme Milch
80 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
80 g Zucker
1 Ei

Zubereitung:

- Geben Sie Mehl, Trockenhefe oder zerbröselte Hefe und alle anderen Zutaten (nicht direkt auf die Hefe) in die Rührschüssel.
- Vermengen Sie alles langsam mit dem Knethaken auf Stufe 1, danach für 3-4 Minuten auf Stufe 2.
- Decken Sie die Schüssel mit einem Geschirrtuch ab, stellen Sie sie an einen warmen Ort und lassen Sie den Teig gehen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- Kneten Sie den Teig dann noch einmal durch.
- Danach ist der Teig fertig und Sie können ihn weiterverarbeiten.



Hefeteig



Mohnstollen

Zutaten:
Für den Teig:
100 g Buchweizenmehl
200 g Weizenmehl
100 g Haselnüsse, gemahlen
1 Würfel Hefe (40 g) oder 1 Pck. Trockenhefe
Knapp 125 ml Milch
1 Pr. Salz
75 g Zucker
1 Ei
150 g weiche Butter
1 Btl. Citro-back
1 Btl. Rum-back
100 g Orangeat, gewürfelt
50 g Zitronat, gewürfelt

Für die Füllung:
1 Btl. (200 g) Mohn-back

Für den Überzug:
100 g Butter zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestäuben

Herd:

Einschubhöhe:	1
Beheizung:	E: Ober- und Unterhitze 180-200° (5 Minuten vorgeheizt) G: Stufe 2-3
Backzeit:	40-50 Minuten

Zubereitung:
- Erstellen Sie aus den angegebenen Zutaten außer Orangeat und Zitronat einen Hefeteig (siehe „Hefeteig“).
- Kneten Sie Orangeat und Zitronat zum Schluss unter.
- Rollen Sie den Teig aus (ca. 20 x 25 cm) und streichen Sie die Mohnmasse darauf.
- Anschließend schlagen Sie den Teig zu einem Stollen zusammen.
- Fetten Sie eine Stollenform und legen Sie den Stollen zum Backen hinein.
- Bestreichen Sie den noch heißen Stollen mit Butter und bestäuben Sie ihn mit dem Puderzucker.

Orangen-Getränk



Zutaten:
500 ml Orangensaft
2-4 EL Zitronensaft
300 g Aprikosen aus der Dose
15-20 Eiswürfel, zerstoßen
4 TL Zucker oder Honig

Zubereitung:

- Geben Sie den Saft, die Aprikosen und die Eiswürfel in den Mixer und mischen Sie alles für ca. 20 Sekunden auf höchster Stufe.
- Schmecken Sie jetzt noch mit Zucker oder Honig ab und servieren Sie den Saft eiskalt.

Tipp:
Den Aprikosensaft können Sie im Eiswürfelbehälter einfrieren und später als Eiswürfel verwenden.

Guten Appetit!
Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

CARNET DE RECETTES PAGE

Utilisez exclusivement de la vaisselle adaptée au micro-ondes, si vous souhaitez préparer les plats au micro-ondes. Veuillez respecter les consignes dans le mode d'emploi de votre micro-ondes.

Soupe de pommes de terres aux légumes

Ingrédients :
125 g de carottes
50 g de céleri
250 g de pommes de terre
1000 ml de bouillon de viande (instantané)
1 oignon
20 g de beurre
1 pot de crème fraîche
1/2 cs de moutarde forte
Sel
Poivre
1 tige de poireau
1 cs d'herbes hachées (selon la saison)

Four :

Type de chauffage :	plaque de cuisson
Temps de cuisson :	10 minutes

Micro-ondes :

Puissance :	600 watts
Temps de cuisson :	5 à 7 minutes

Préparation :
- Lavez, épluchez et coupez les carottes, le céleri et les pommes de terre en dés.
- Nettoyez et coupez la tige de poireau dans le hachoir en fines rondelles avec le disque à râper.
- Versez 1/3 du bouillon de viande dans le robot ménager et démarrez le robot ménager à couvercle fermé au niveau le plus élevé.
- Ajoutez les petits légumes à travers l'ouverture pratiquée dans le couvercle du robot ménager. Réduisez-les en purée jusqu'à atteindre la consistance souhaitée.
- Versez le reste du bouillon de viande dans une grande casserole et ajoutez-y les légumes finement réduits en purée.
- Amenez le tout à ébullition pendant 10 minutes. (La solution alternative consiste à faire cuire le bouillon de légumes à 600 watts pendant 5-7 minutes au micro-ondes dans un récipient fermé.)
- Pendant ce temps, faites revenir les oignons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur dorée et ajoutez-les ensuite à la soupe.
- Assaisonnez à présent à votre goût avec de la crème fraîche, de la moutarde, du sel et du poivre.

Avant de servir, ajoutez les herbes hachées. Versez la soupe dans des assiettes préchauffées et parsemez de rondelles de poireau.

Soupe de pommes de terres aux légumes



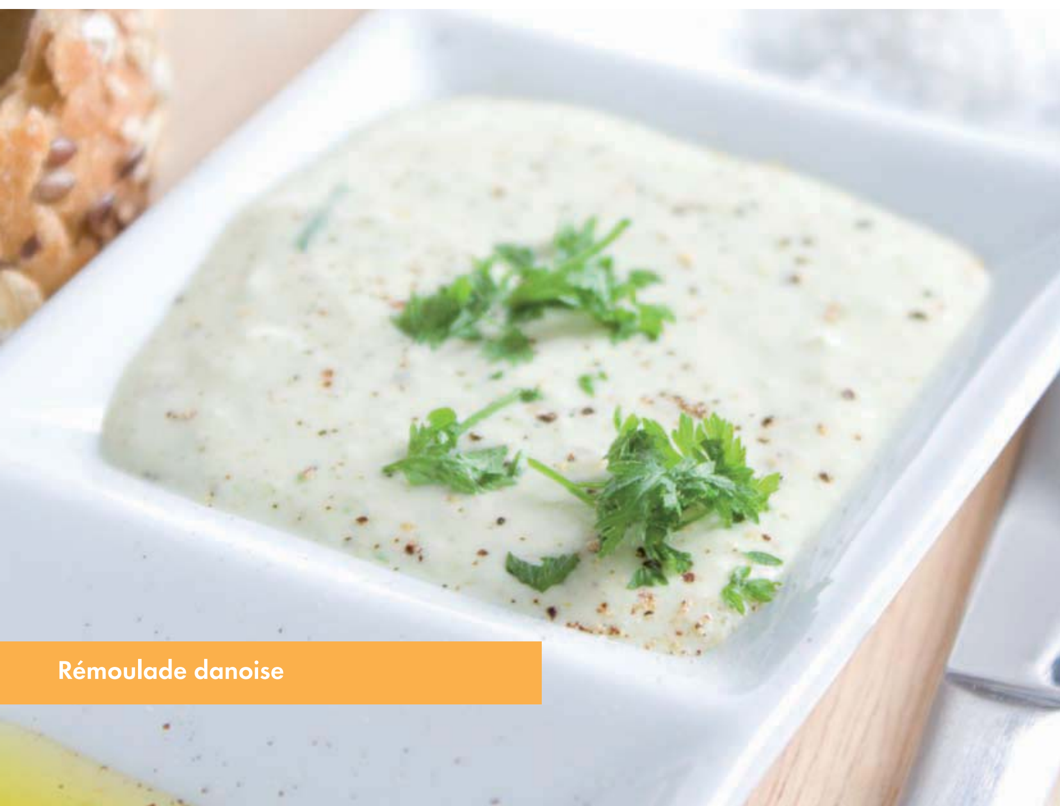
Rémoulade danoise

Ingrédients :

4 cs de mayonnaise
1 cs de câpres en saumure
1 cc de moutarde douce
1 échalote
2 cs de ciboulette
1/2 cornichon
1/2 cc de curry
1 prise de gingembre
1 cs de confiture d'abricot
1 cs de yaourt
1/2 filet d'anchois
(ou 3 cm de pâte d'anchois)
Jus de citron

Préparation :

- Mettez tous les ingrédients dans le robot ménager et mixez-les à niveau 2 jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.



Rémoulade danoise



Soupe de carottes

Soupe de carottes

Ingrédients :
500 g de carottes
250 ml d'eau
500 ml de fond de viande (verre)
125 ml de crème fraîche
125 ml de vin blanc
Sel
Poivre
50 g de beurre froid
Cerfeuil frais

Four :

Type de chauffage :	plaque de cuisson
Temps de cuisson :	carottes, env. 20 minutes

Micro-ondes :

Puissance :	600 watts
Temps de cuisson :	carottes env. 10 minutes

Préparation :
- Lavez et épluchez les carottes.
- Coupez-les finement, de manière à ce qu'elles passent aisément dans le robot ménager.
- Versez 250 ml d'eau dans une casserole et faites-y cuire les carottes pendant 20 minutes.
- Ensuite, réduisez le tout en purée dans le robot ménager, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grands morceaux. Remettez ensuite les carottes réduites en purée dans la casserole.
- Versez à présent le fond de viande, la crème fraîche et le vin blanc.
- Réchauffez la soupe et assaisonnez-la.
- Ajoutez le beurre en petits morceaux à la soupe et parsemez ensuite de cerfeuil.

Soufflé aux crevettes

Ingrédients :
40 g de beurre
20 g de farine
250 ml de lait
1 pincée de sucre
150 g de fromage gouda
200 g de chair de crevettes
4 jaunes d'œuf
4 blancs d'œuf
Beurre pour le moule

Four :

Position de la grille :	2
Type de chauffage :	E : chaleur supérieure et chaleur inférieure 200° (préchauffé) G : niveau 3
Temps de cuisson :	25 à 30 minutes

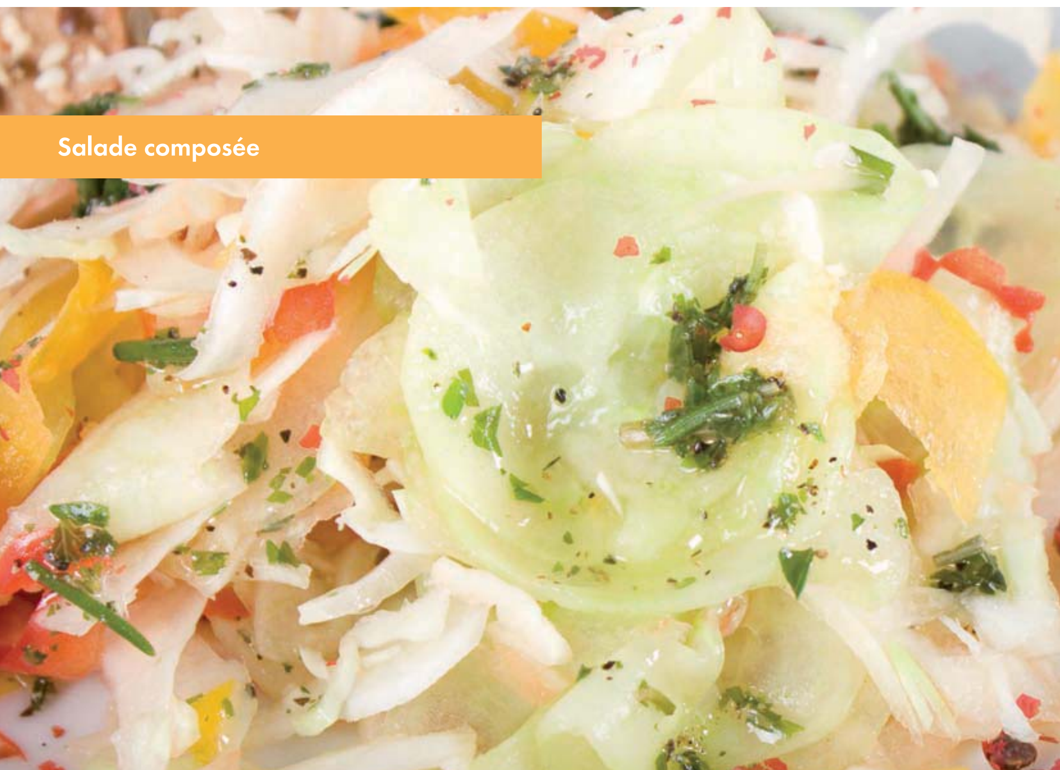
Micro-ondes :

Puissance :	360 watts
Temps de cuisson :	10 à 15 minutes

Préparation :
- Réchauffez le beurre et la farine et ajoutez du lait et du sucre en mélangeant.
- Portez le tout à ébullition une fois.
- Réduisez le fromage dans le hachoir avec le disque à râper fin et incorporez-le dans la sauce en remuant.
- Incorporez à présent la chair de crevettes.
- Battez le jaune d'œuf et incorporez-le.
- Battez le blanc d'œuf en neige et incorporez-le.
- Graissez à présent un plat à gratin ou de petits moules et remplissez-le avec la masse.
- Faites cuire les soufflés et servez-les aussitôt.

Soufflé aux crevettes

Salade composée



Salade composée

Ingrédients :

1 concombre
1/4 tête de chou blanc
2 poivrons
1 oignon

Pour la marinade :
3-4 cs de vinaigre de vin
2 cs d'huile alimentaire
Sel
Sucre
Poivre fraîchement moulu
1 cs d'herbes hachées

Préparation :

- Epluchez le concombre et coupez le chou de telle manière que les morceaux passent dans les gaines de remplissage du hachoir.
- Râpez à présent le concombre, le chou, le poivron préparé et les oignons à la plus haute vitesse dans le hachoir avec le disque à émincer fin.
- Malaxez les ingrédients pour la marinade avec le robot ménager.
- Mélangez la marinade aux légumes et assaisonnez.

Temps de préparation : 15 minutes

Poitrine de poulet farcie à la sauce au curry

Ingrédients :
4 poitrines de poulet de 150 g chacune
Sel
Poivre fraîchement moulu
Pour la farce :
150 g de haché de porc (chair à saucisses)
1 oignon, coupé en dés
Epices chinoises
1 pincée de poudre de gingembre
Pour la sauce :
250 ml de vin blanc
2-4 cs de crème fraîche
Sel, 1 cc de curry
Evtl. un peu de liant pour sauce

Four :

Chauffage :	plaque de cuisson
Temps de cuisson total :	25 à 30 minutes

Préparation :

- Salez et poivrez la poitrine de poulet et entaillez-la ensuite avec un couteau de cuisine bien aiguisé.
- Transformez tous les ingrédients pour la farce dans le bol mélangeur avec le crochet pétrisseur pour former une masse et assaisonnez-la.
- Remplissez à présent les poitrines de poulet de la farce et refermez-les en les cousant. (Vous pouvez aussi utiliser des bâtonnets en bois).
- Faites à présent chauffer de l'huile dans une poêle et faites-y revenir toutes les poitrines de poulet.
- Rajoutez-y le vin et laissez ensuite les poitrines de poulet cuire à feu doux pendant 10 à 15 minutes.
- Retirez les poitrines de poulet de la poêle et maintenez-les au chaud.
- Assaisonez la sauce avec la crème fraîche, du sel et du curry et liez la sauce selon vos préférences avec le liant pour sauce.

Accommodez la poitrine de poulet avec la sauce par ex. sur du riz.


Poitrine de poulet farcie à la sauce au curry

Sauce tomate

Ingrédients :
5 cs d'huile alimentaire
1 gros oignon
1 grande boîte (800 g) de tomates pelées
Sel, poivre, 1 pincée de sucre, 1 prise de thym,
1 prise de poudre de chili
1/2 bouquet de persil, haché
1 bouquet de basilic, finement haché
40 g de beurre froid ou 100 ml de crème fraîche

Four :

Type de chauffage :	plaque de cuisson
Temps de cuisson :	25 à 30 minutes

Micro-ondes :

Puissance :	600 watts 5 minutes
	180 watts 5 minutes
Temps de cuisson :	env. 10 minutes

Préparation :
- Epluchez les oignons et hachez-les grossièrement.
- Faites chauffer l'huile et faites-y revenir les oignons ou mettez-les au micro-ondes pendant 2 à 3 minutes à 600 watts.
- Ajoutez les tomates dans leur jus ainsi que tous les épices.
- Laissez la sauce cuire à petit feu avec le couvercle pendant 20 minutes ou faites cuire le tout au micro-ondes.
- Laissez refroidir la sauce tomate (tiède) et réduisez-la en purée dans le mixeur.
- Versez ensuite la sauce à nouveau dans la casserole en la faisant éventuellement un peu réduire.
- Ajoutez à présent le beurre ou la crème fraîche.
- Ajoutez les herbes et assaisonnez selon vos préférences.

➲ En accompagnement, nous suggérons des pâtes, quelle que soit la variété, avec du fromage râpé.


Sauce tomate



Pâte à tartiner au thon

Pâte à tartiner au thon

Ingrédients :
1 boîte de thon en sauce aux petits légumes
3 cs de yaourt
1 cc de jus de citron, fraîchement pressé
1 pincée de sel
Poivre fraîchement moulu
2 œufs durs, coupés en dés

Suggestion de présentation :
Pain complet en tranches
Beurre à étaler
1 œuf dur, coupé en dés
Ciboulette, coupée

Préparation :

- Mélangez tous les ingrédients à puissance supérieure jusqu'à atteindre la consistance souhaitée (env. 15 secondes), puis assaisonnez selon vos préférences.
- Etalez le beurre et la pâte à tartiner au thon sur le pain et parsemez le tout d'œuf haché et de ciboulette.

Chou rouge au vin rouge

Ingrédients :
1 chou rouge, env. 1 kg
60 g de saindoux de porc ou d'oie
1 gros oignon
3 pommes
2 cs de vinaigre de Xérès
2 cs de jus de citron
250 ml de vin rouge
2 cs de gelée de groseille
Sel
1 cs de sucre
2 feuilles de laurier
1 clou de girofle
1 cs de farine
2 cs d'eau

Four :

Type de chauffage :	plaque de cuisson
Temps de cuisson :	50 à 60 minutes

Préparation :

- Epluchez les oignons, coupez-les en quarts et hachez-les à l'aide du hachoir avec le disque à émincer.
- Retirez les feuilles extérieures et coupez le chou en quarts.
- Râpez le chou dans le hachoir à l'aide du disque à râper fin.
- Epluchez et épépinez les pommes et coupez-les en dés.
- Mettez le saindoux dans une casserole et faites-le fondre.
- Faites-y dorer les oignons hachés et ajoutez ensuite le chou rouge, les pommes et les autres ingrédients, à part la farine et l'eau.
- Remuez et portez le tout à ébullition.
- Recouvrez ensuite le chou rouge et faites le cuire à la vapeur pendant 60 minutes.

- S'il se trouve encore trop de liquide dans le chou rouge, mélangez la farine à l'eau et ajoutez-le au chou rouge, pour lier le liquide.
- Assaisonnez le tout avec du sel, du sucre et du vinaigre.

➲ Convient pour accompagner la viande, la volaille et le gibier.

Conseil : vous pouvez également hacher le chou un jour avant la préparation et le faire mariner avec du vin et du vinaigre.



Chou rouge au vin rouge

Röstis de pommes de terre



Ingrédients :
4 grandes pommes de terre à chair farineuse
Sel
Poivre
Muscade moulue
80 g de beurre ou de margarine

Four :

Type de chauffage :	plaque de cuisson
Temps de cuisson total :	15 à 20 minutes

Préparation :

- Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles avec le disque à râper.
- Mettez la masse de pommes de terre dans un torchon et pressez pour en extraire le liquide.
- Parsemez la masse de pommes de terre d'épices et mélangez le tout.
- Prélevez à présent un peu de cette masse à l'aide d'une petite louche et mettez-la dans l'huile chaude en l'aplatissant à l'aide d'une spatule à hamburger. Faites cuire les röstis des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.

➲ Convient pour accompagner la viande et le gibier.

Crêpes épaisses traditionnelles

Ingrédients :

2-3 œufs
375 ml de lait
1 pincée de sel
250 g de farine
Huile de cuisson

Préparation :

- Mélangez les œufs, le lait et le sel avec les batteurs plats.
- Tamisez la farine et ajoutez-la. Mélangez tout à l'aide des batteurs plats jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Laissez gonfler la pâte pendant env. 20 minutes.
- Faites chauffer l'huile dans la poêle et versez-y la pâte avec une petite louche. (Toujours avec une quantité telle que le fond de la poêle soit recouvert d'une fine couche).
- Faites cuire les crêpes sur les deux faces jusqu'à obtenir une belle couleur dorée et servez très chaud.



Crêpes épaisses traditionnelles

Biscuits à la noisette

Ingrédients :
300 g de noisettes
90 g de sucre de canne
2 blancs d'œuf
2 cc de miel
Env. 75 g de compote de pruneaux ou d'églantine
Resp. 50 g de chocolat noir ou de chocolat au lait de glaçage

Four :

Position de la grille :	2
Type de chauffage :	E : chaleur tournante 200° (5 minutes de préchauffage) G : niveau 1-2
Temps de cuisson :	6 à 8 minutes

Préparation :
- Râpez les noisettes avec le disque à râper dans le hachoir en moyenne mouture et mettez quatre cuillères à soupe de côté.
- Travaillez le reste de noisettes, le sucre, le blanc d'œuf et le miel à l'aide des batteurs plats pour obtenir une pâte ferme.
- Parsemez le plan de travail du reste de noisettes et étalez la pâte à une épaisseur d'un demi-centimètre.
- Découpez à présent les biscuits et placez-les sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.
- Déposez les biscuits deux par deux avec la compote d'églantine ou de pruneaux et nappez-les de chocolat noir ou de chocolat au lait.
- Faites fondre les deux variétés séparément. Plongez les biscuits jusqu'à la moitié et laissez-les sécher sur les grilles repose-gâteau.


Biscuits à la noisette



Pâte à biscuit

Ingrédients :
3 œufs
3-4 cs d'eau chaude
150 g de sucre
1 paquet de sucre vanillé
100 g de farine, type 405
100 g de fécule
2-3 cc arasées de levure chimique

Four :

Position de la grille :	2
Type de chauffage :	E: chaleur supérieure et inférieure 175-200° G : niveau 2-3 (5 minutes de préchauffage)
Temps de cuisson :	20 à 30 minutes

Préparation :

- Recouvrez le fond d'un moule à charnière (diamètre : 28 cm) de papier sulfurisé.
- Ne graissez pas le bord, car sinon la surface ne sera pas lisse et dorée de façon homogène.
- Battez les œufs entiers dans le bol mélangeur et ajoutez-y l'eau chaude.
- Battez le tout pendant env. 1 minute à intensité maximale avec le fouet à fils jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- Incorporez le sucre et le sucre vanillé et continuez de battre le tout pendant 2 minutes à intensité maximale.
- Mélangez la farine, la fécule et la levure chimique et tamisez-en la moitié sur les œufs battus et malaxez le tout à niveau 1.
- Incorporez ensuite le reste de farine de la même manière et versez la pâte dans le moule à charnière préparé.
- Faites cuire le tout immédiatement.

Pâte sablée

Ingrédients :

250 g de farine de blé
1/2 cf arasées de levure chimique
100-125 g de sucre
1 paquet de sucre vanillé
1 pincée de sel
1 œuf
125 g de beurre

Four :

Position de la grille :	3
Type de chauffage :	E : chaleur supérieure et inférieure 200-225° (5 minutes de préchauffage) G : niveau 3-4
Temps de cuisson :	15 à 20 minutes

Préparation :

- Mélangez la farine et la levure chimique dans le bol mélangeur et ajoutez ensuite tous les autres ingrédients.
- Pétrissez le tout avec les crochets pétrisseurs dans un premier temps à niveau 1 pendant env. 1 minute, puis à niveau 2-3 pendant env. 3 minutes.
- Ne pétrissez pas trop longtemps, pour éviter que la pâte ne devienne trop molle.
- Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1/2 heure et travaillez-la ensuite pour en faire un fond de tarte ou de petits biscuits.
- Pour confectionner un fond de tarte, étalez les 2/3 de la pâte et posez-la dans un moule à charnière graissé.
- Travaillez le reste de la pâte pour en faire un rouleau.
- Posez ce rouleau en guise de bord de la tarte et pressez-le avec deux doigts au bord, afin de créer un bord d'une hauteur d'env. 3 cm.
- Piquez le fond de la tarte à l'aide d'une fourchette à plusieurs reprises et placez ensuite la tarte dans le four.

Pâte sablée



Pâte poussée



Ingrédients :
250 g de beurre ou de margarine amolli
250 g de sucre
1 paquet de sucre vanillé
1 pincée de sel
4 œufs
500 g de farine de blé
1 paquet de levure chimique
Env. 125 ml de lait

Four :

Position de la grille :	2
Type de chauffage :	E : chaleur supérieure et inférieure 175-200°
	G : niveau 2-3
Temps de cuisson :	50 à 60 minutes

Préparation :

- Mettez tous les ingrédients dans le bol mélangeur et mélangez le tout avec les batteurs plats pendant 1/2 minute à niveau 1, puis pendant 30 secondes à niveau 2 et ensuite pendant env. 5 minutes à niveau 4.
- Graissez le moule ou garnissez-le de papier sulfurisé.
- Remplissez le moule de cuisson et procédez à la cuisson de la pâte.
- Avant de retirer le gâteau du four, n'oubliez pas de faire un essai : piquez avec un bâtonnet de bois pointu au milieu du gâteau. Si aucune pâte n'y reste attachée, cela signifie que le gâteau est bien cuit.
- Renversez ensuite le gâteau sur une grille repose-gâteau et laissez-le refroidir.

Gâteau marbré

Ingrédients :
125 g de beurre ou de margarine amolli
125 g de sucre
3 œufs
1/2 paquet de sucre vanillé
1 pincée de sel
250 g de farine de blé
1/2 paquet de levure chimique
75 ml de lait
20 g de cacao amer
50 g de chocolat noir
Pâtissier huile pour le moule

Four :

Position de la grille :	1
Type de chauffage :	E : chaleur tournante 155-175°
	G : niveau 2
Temps de cuisson :	55 à 65 minutes

Préparation :

- Versez tous les ingrédients à part le chocolat et le cacao dans le bol mélangeur et mélangez le tout à l'aide des batteurs plats pendant 1/2 minute à niveau 1, puis pendant 30 secondes à niveau 2 et ensuite pendant 5 minutes à niveau 4.
- Cassez le chocolat en gros morceaux et râpez-le avec le disque à râper grossier dans le hachoir.
- Graissez un moule à kougelhopf (diamètre : 20-22 cm) ou un moule à cake (30 cm de long).
- Versez la moitié de la pâte dans le moule et mélangez le cacao et le chocolat râpé dans le reste de pâte.
- Versez à présent la pâte foncée sur la pâte claire et faites descendre la pâte sous forme de spirale à l'-aide d'une fourchette.

Conseil : si vous le souhaitez, vous pouvez encore napper le gâteau d'un glaçage au chocolat noir de 100 g avant de le décorer avec de la chantilly et des palets en chocolat.



Pâte levée

Ingrédients :
500 g de farine de blé
25 g de levure fraîche ou 1 paquet de levure sèche
env. 1/4 l de lait tiède
80 g de beurre ou de margarine
(température ambiante)
80 g de sucre
1 œuf

Préparation :
- Versez la farine, la levure sèche ou la levure émiettée et tous les autres ingrédients (en évitant de les verser directement sur la levure) dans le bol mélangeur.
- Mélangez tout lentement à niveau 1, puis pendant 3 à 4 minutes à niveau 2.
- Recouvrez le bol mélangeur d'un torchon, placez-le dans un endroit chaud et laissez gonfler la pâte jusqu'à ce qu'elle ait visiblement augmenté de volume.
- Pétrissez ensuite encore une fois la pâte.
- La pâte est ensuite prête et vous pouvez la travailler.



Pâte levée



Stollen au pavot

Ingrédients :
Pour la pâte :
100 g farine de sarrasin
200 g de farine de blé
100 g de noisettes, moulues
1 dé de levure fraîche (40 g) ou 1 paquet de levure sèche
Près de 125 ml de lait
1 pincée de sel
75 g de sucre
1 œuf
150 g de beurre mou
1 sachet d'arôme de zeste de citron
1 sachet d'arôme de rhum
100 g d'orangeat, en dés
50 g de citronat, en dés

Pour la farce :
1 sachet de pavot (200 g)

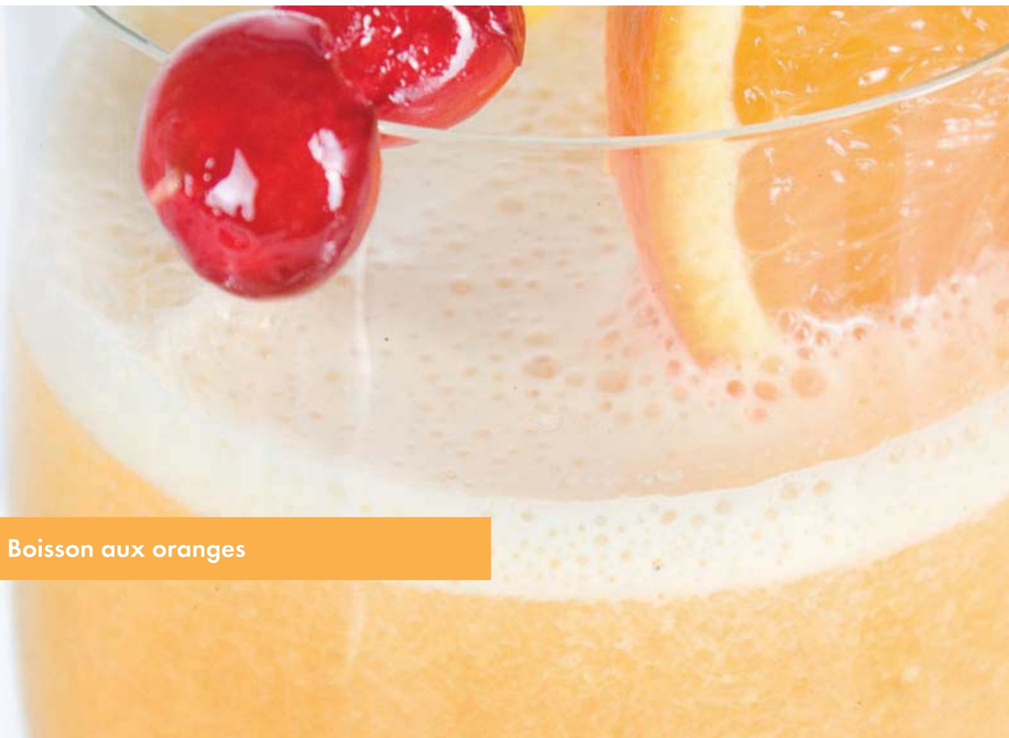
Pour le glaçage :
100 g de beurre à badigeonner
Sucre en poudre à saupoudrer

Four :

Position de la grille :	1
Type de chauffage :	E : chaleur supérieure et inférieure 180-200° (5 minutes de préchauffage) G : niveau 2-3
Temps de cuisson :	40 à 50 minutes

Préparation :
- Elaborez une pâte levée à l'aide des ingrédients indiqués à part l'orangeat et le citronat (voir "pâte levée").
- Incorporez l'orangeat et le citronat en pétrissant la pâte.
- Déroulez la pâte (env. 20 x 25 cm) et étalez-y la masse de pavot.
- Battez ensuite la pâte pour en faire un stollen.
- Graissez un moule à stollen et posez-y la pâte à stollen pour la faire cuire.
- Badigeonnez le stollen encore chaud de beurre et saupoudrez-le de sucre glace.

Boisson aux oranges



Boisson aux oranges

Ingrédients :
500 ml de jus d'orange
2 -4 cs de jus de citron
300 g d'abricots en boîte
15-20 glaçons concassés
4 cc de sucre ou de miel

Préparation :

- Mettez le jus, les abricots et les glaçons dans le mixeur et mélangez le tout pendant env. 20 secondes à intensité maximale.
- Sucrez à l'aide de miel ou de sucre selon vos préférences et servez très frais.

Conseil :
Vous pouvez congeler le jus d'abricot dans le bac à glaçons pour l'utiliser ensuite en tant que glaçons.

Bon appétit !
Recettes sans garantie. Toutes les indications d'ingrédients et de préparations constituent des valeurs d'orientation. Complétez ces propositions de recette avec vos expériences personnelles. Nous vous souhaitons dans tous les cas de bien réussir vos recettes et un bon appétit.

RICETTARIO PAGINA

Per preparare le pietanze al forno a microonde, utilizzare solo stoviglie indicate per forni a microonde. Attenersi alle indicazioni delle istruzioni d'uso del forno a microonde utilizzato.

Minestra di patate con verdure

Ingredienti:
125 gr di carote
50 gr di sedano
250 gr di patate
1000 ml di brodo di carne istantaneo
1 cipolla
20 gr di burro
1 vasetto di créme fraîche o panna
1/2 cucchiaio di senape piccante
Sale
Pepe
1 porro
1 cucchiaio di cavoli tritati (stagionali)

Cucina forno:
Riscaldamento: Piastra elettrica
Tempo di cottura: 10 minuti

Microonde:
Potenza: 600 Watt
Tempo di cottura: 5-7 minuti

Preparazione:
- Lavare, pelare e tagliare a dadi le carote, il sedano e le patate.
- Pulire e tagliare il porro, quindi tritarlo a fettine con il tritatutto (disco grattugia).
- Aggiungere al mixer 1/3 del brodo di carne e avviare il mixer alla massima velocità, con il coperchio chiuso .
- Aggiungere al mixer, attraverso l'apertura del coperchio, le verdure tagliate a pezzetti. Passare al mixer fino ad ottenere un purè di verdure dalla consistenza desiderata.
- Versare il rimanente brodo di carne in una pentola grande e quindi aggiungere il purè di verdure.
- Riscaldare per 10 minuti, con il coperchio sulla pentola. (Oppure cuocere il passato di verdure nel forno a microonde per 5-7 minute, a 600 Watt).
- Nel frattempo, dorare le cipolle nel burro e quindi aggiungerle alla minestra.
- Insaporire a piacere con créme fraîche, senape, sale e pepe.

Prima di servire, mescolare i cavoli tritati. Versare la minestra nei piatti preriscaldati e cospargere pezzetti di porro.

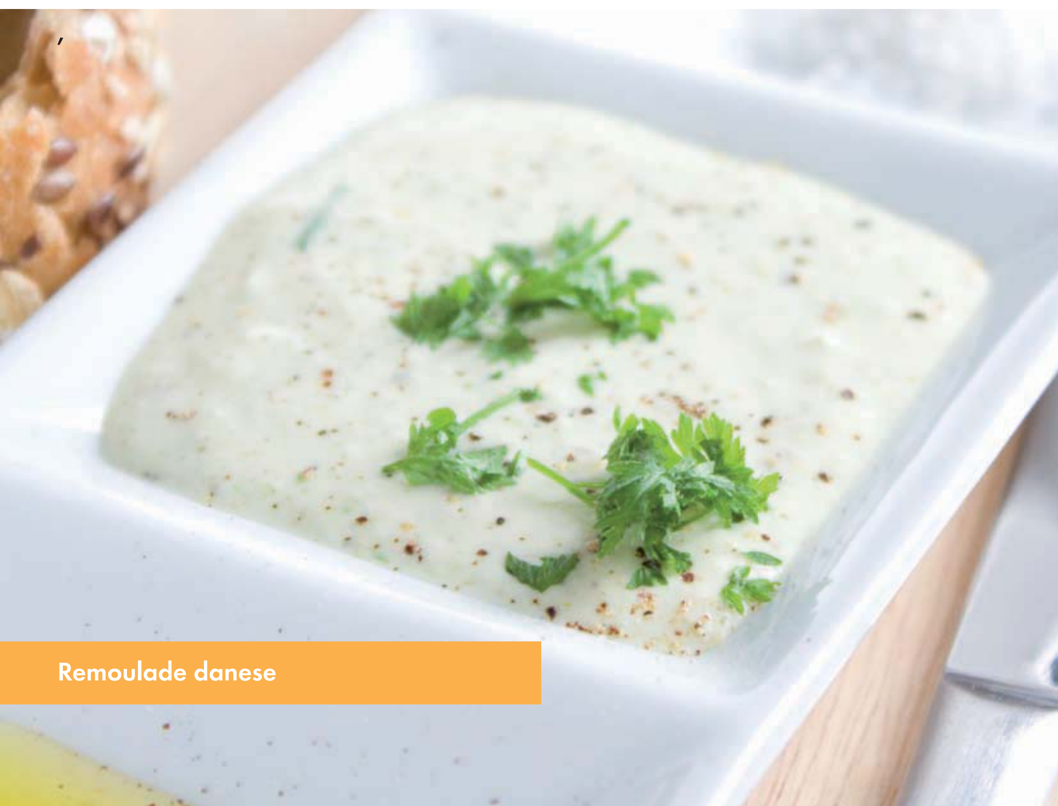
Minestra di patate con verdure



Remoulade danese

Ingredienti:
4 cucchiai di maionese
1 cucchiaio di capperi in salamoia
1 cucchiaio di senape dolce
1 scalogno
2 cucchiaio di erba cipollina
1/2 di cetriolo dolce
1/2 cucchiaio di curry
1 pizzico di zenzero
1 cucchiaio di confettura di albicocche
1 cucchiaio di yogurt
1/2 acciuga
(o 3 cm di pasta di acciughe)
Succo di limone

Preparazione:
- Aggiungere al mixer tutti gli ingredienti e mescolare a velocità 2, fin quando tutti gli ingredienti non sono mescolati per bene.



Remoulade danese



Minestra di carote

Minestra di carote

Ingredienti:
500 gr di carote
250 ml di acqua
500 ml di estratto di carne (vasetto)
125 ml di panna
125 ml di vino bianco
Sale
Pepe
50 gr di burro freddo
Cerfoglio fresco

Cucina forno:

Riscaldamento:	lowercase elettrica
Tempo di cottura:	carote circa 20 minuti

Microonde:

Potenza:	600 Watt
Tempo di cottura:	carote circa 10 minuti

Preparazione:
- Lavare e pelare le carote.
- Tagliarle a pezzetti in modo da poterle passare al mixer.
- Versare 250 ml di acqua in una pentola e fa cuocere le carote per 20 minuti.
- Quindi passare al mixer il tutto fino ad ottenere un purè. Aggiungere il purè di carote alla pentola.
- Aggiungere l'estratto di carne, la panna e il vino bianco.
- Riscaldare la minestra e insaporirla.
- Mescolare nella minestra piccoli pezzetti di burro e quindi servire con il cerfoglio.

Soufflé ai gamberetti

Ingredienti:
40 gr di burro
20 gr di farina
250 ml di latte
1 pizzico di zucchero
150 gr di formaggio Gouda
200 gr di gamberetti
4 tuorlo
4 albume
Burro per lo stampo

Cucina forno:

Regolazione:	2
Riscaldamento:	E: superiore e inferiore 200° (preriscaldato) G: lowercase 3
Tempo di cottura:	25-30 minuti

Microonde:

Potenza:	360 Watt
Tempo di cottura:	10-15 minuti

Preparazione:
- Riscaldare il burro e la farina e quindi mescolare aggiungendo latte e zucchero.
- Portare il tutto ad ebollizione.
- Tritare il formaggio con il tritatutto (disco grattugia) e mescolare la salsa.
- Aggiungere i gamberetti.
- Frullare il tuorlo d'uovo e aggiungerlo.
- Montare la chiara d'uovo e aggiungerla.
- Ingrassare lo stampo per sformati (o piccoli stampi da porzione) e riempire lo stampo (o i piccoli stampi) con l'impasto ottenuto.
- Cuocere subito al forno il soufflé e servirlo immediatamente.

Soufflé ai gamberetti



Insalata

Ingredienti:

1 cetriolo fresco
1/4 di cavolo bianco
2 peperoni
1 cipolla

Per la marinata:
3-4 cucchiai di aceto di vino
2 cucchiai di olio
Sale
Zucchero
Pepe macinato al momento
1 cucchiaio i cavoli tritati

Tempo di preparazione: 15 minuti

Preparazione:

- Pelare il cetriolo e tagliare il cavolo di modo che i pezzi possano essere infilati nel tubo alimenti del tritatutto.
- Aggiungere il cetriolo, il cavolo, i peperoni preparati e la cipolla e tagliuzzarli al mixer, alla massima velocità, con il disco taglio fine.
- Mescolare con il mixer gli ingredienti per la marinata.
- Unire la marinata e le verdure e insaporire.

Petto di pollo farciti al curry

Ingredienti:
4 petti di pollo, ognuna 150 gr
Sale
Pepe macinato al momento
Per il ripieno:
150 gr di macinato di maiale (Mett)
1 cipolla, tagliata a dadi
Spezia cinese
1 punta del coltello di polvere di zenzero
Per la salsa:
250 ml di vino bianco
2-4 cucchiai di panna
Sale, 1 cucchiaino normale di curry
Eventualmente un po' di addensante

Cucina forno:

Riscaldamento:	lowercase elettrica
Tempo di cottura complessivo:	25-30 minuti

Preparazione:
- Salare e pepare i petti di pollo e quindi tagliarli con un coltello affilato.
- Impastare nella ciotola per impasto tutti gli ingredienti servendosi dell'apposito gancio, fino ad ottenere una pasta quindi insaporire.
- Farcire i petti di pollo e chiuderli cucendoli. (Oppure utilizzare gli stecchini.)
- Riscaldare l'olio e arrosolire i petti di pollo.
- Aggiungere il vino e far cuocere i petti di pollo per 10-15 minuti.
- Togliere i petti di pollo dalla padella e conservarli al caldo.
- Insaporire la salsa con panna, sale e curry e addensare a piacere la salsa servendosi dell'addensante.

Servire i petti di pollo con la salsa accompagnati, ad esempio, da riso.


Petto di pollo farciti al curry

Sugo di pomodori

Ingredienti:
5 cucchiaio di olio
1 cipolla grande
1 latta grande (800 gr) di pomodori pelati
Sale, pepe, 1 pizzico di zucchero, 1 pizzico di timo,
1 pizzico di peperoncino in polvere
1/2 mazzetto di prezzemolo, tritato
1 mazzetto di basilico, tagliato fine
40 gr di burro freddo o 100 ml panna dolce

Cucina forno:

Riscaldamento:	lowercase elettrica
Tempo di cottura:	25-30 minuti

Microonde:

Potenza:	600 Watt 5 minuti
	180 Watt 5 minuti
Tempo di cottura:	ca. 10 minuti

Preparazione:
- Pelare le cipolle tagliarle a pezzi grandi.
- Riscaldare l'olio e arrosolare le cipolle o utilizzare il forno a microonde per 2-3 minuti, a 600 Watt.
- Aggiungere i pomodori con il liquido e mescolare tutte le spezie.
- Far cuocere il sugo a basso fuoco, con la pentola tappata, per 20 minuti e cuocere il tutto al forno a microonde.
- Fare raffreddare il sugo di pomodori (tiepido) e quindi passarlo al mixer.
- Versare nella pentola il sugo e farlo cuocere un poco.
- Aggiungere il burro o la panna.
- Aggiungere i cavoli e insaporire.

➲ Come contorno di pasta di qualsiasi tipo, con formaggio grattugiato.



Sugo di pomodori



Pâté di tonno

Pâté di tonno

Ingredienti:

1 latta di tonno in salsa alle verdure
3 cucchiaio di yogurt
1 cucchiaio di spremuta di limone, appena spremuto
1 pizzico di sale
Pepe macinato al momento
2 uova sode, tagliate a dadi

Per servire:
Pane ai cereali tagliato a fette
Burro da spalmare
1 uovo sodo, tagliato a dadi
Erba cipollina, tritata

Preparazione:

- Mescolare tutti gli ingredienti al mixer, alla massima velocità, fino ad ottenere la consistenza desiderata (circa 15 secondi) e quindi insaporire.
- Spalmare il pane con burro e crema di tonno e guarnire il tutto con l'uovo tagliato e l'erba cipollina.

Cavolo rosso al vino rosso

Ingredienti:

1 cavolo rosso, circa 1 kg
60 gr di strutto d'oca o di maiale
1 cipolla grande
3 mele
2 cucchiai di aceto di sherry
2 cucchiai di succo di limone
250 ml di vino rosso
2 cucchiaio di gelatina di ribes
Sale
1 cucchiaio di zucchero
2 foglie di alloro
1 chiodo di garofano
1 cucchiaio di farina
2 cucchiai di acqua

Cucina forno:

Riscaldamento:	Piastra elettrica
Tempo di cottura:	50-60 minuti

Preparazione:

- Pelare le cipolle, dividerle in quattro e passarle al tritatutto (disco taglio).
- Rimuovere le foglie esterne del cavolo e dividerlo in quattro.
- Passare il cavolo al mixer (disco grattugia fine).
- Pelare le mele, togliere il centro e tagliarle a quadratini.
- Mettere lo strutto in una padella e farlo sciogliere.
- Rosolare il trito di cipolle, aggiungere il cavolo rosso, le mele e gli ingredienti restanti (eccetto farina e acqua).
- Mescolare e far cuocere il tutto.
- Quindi far cuocere in stufato il cavo rosso, a pentola tappata, per 60 minuti.

- Se, trascorsi i 60 minuti, il cavolo rosso sia ancora troppo liquido, mescolare la farina con l'acqua e aggiungerla al cavolo rosso, per addensare.
- Insaporire il tutto con sale, zucchero e aceto.

➲ Indicato come contorno per carne, pollame e selvaggina.

Suggerimento: Il cavolo può essere tagliato e marinato con il vino e l'aceto anche un giorno prima della cottura.



Cavolo rosso al vino rosso

Rösti di patate



Rösti di patate

Ingredienti:

4 patate, grandi, farinose
Sale
Pepe
Noce moscata, macinata
80 gr di burro o margarina

Cucina forno:

Riscaldamento:	lowercase elettrica
Tempo di frittura complessivo:	15-20 minuti

Preparazione:

- Lavare e pelare le patate, quindi tagliarle a fettine con il disco grattugia.
- Mettere le patate grattugiate in un canovaccio e strizzare bene per fare uscire il liquido.
- Aggiungere le spezie alle patate grattugiate e mescolare tutto.
- Con un piccolo mestolo, mettere un po' di patate grattugiate nell'olio bollente e quindi appiattirle con la paletta da cucina. Friggere i rösti da ambo le parti.

➲ Indicato come contorno per carne e selvaggina.

Crépe tradizionali

Ingredienti:
2-3 uova
375 ml di latte
1 pizzico di sale
250 gr di farina
Grasso per friggere

Preparazione:
- Con la frusta, sbattere le uova, il latte e il sale.
- Aggiungere la farina setacciandola. Con la frusta, mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Far lievitare l'impasto per circa 20 minuti.
- Riscaldare il grasso e, per mezzo di una piccolo mestolo, aggiungerlo all'impasto. (Sempre solo la quantità necessaria per coprire il fondo della padella con uno strato sottile di grasso.)
- Dorare le crépe da ambo i lati e servirle calde.


Crépe tradizionali

Biscotti alle nocciole

Ingredienti:

300 gr di nocciole (sgusciate)
90 gr zucchero grezzo
2 albumi
2 cucchiai di miele
Circa 75 gr di passato di coccole della rosa canina o di prugne
Circa 50 gr di glassa di latte intero o cioccolato semifondente

Cucina forno:

Regolazione:	2
Riscaldamento:	E: ventilato 200° (5 minuti, preriscaldato) G: regolazione 1-2
Tempo di cottura:	6-8 minuti

Preparazione:

- Grattugiare medio le nocciole con il tagliatutto (disco grattugia) e mettere da parte quattro cucchiai di nocciole grattugiate.
- Con una frusta, mescolare le rimanenti nocciole grattugiate con lo zucchero, la chiara e il miele fino ad ottenere un impasto denso.
- Spargere su un piano di lavoro le nocciole avanzate e stendere la pasta fino ad ottenere uno spessore di mezzo centimetro.
- Tagliare i biscotti e posizionarli su una teglia coperta da carta per forno.
- Accoppiare i biscotti raffreddati (ogni coppia con il passato di coccole della rosa canina o di prugne) e coprirli in parte con la glassa di latte intero o al cioccolato fondente.
- Fondere i due tipi separatamente. Immergere a metà i biscotti e farli asciugare su una griglia.


Biscotti alle nocciole

Sfoglia per biscotti

Ingredienti:
3 uova
3-4 cucchiai di acqua calda
150 gr di zucchero
1 pacchetto di zucchero vanigliato
100 gr di farina tipo 405
100 gr di amido per dolci
2-3 cucchiai rasi di lievito in polvere

Cucina forno:

Regolazione:	2
Riscaldamento:	E: superiore e inferiore 175-200° G: lowercase 2-3 (5 minuti, preriscaldato)
Tempo di cottura:	20-30 minuti

Preparazione:
- Coprire il fondo di uno stampo a cerniera (diametro: 28 cm) con carta da forno.
- Non ingrassare il bordo, altrimenti la superficie non risulta uniformemente piana e di colore marrone-d'orato.
- Sbattere tutte le uova nella ciotola per impasto e aggiungere acqua calda.
- Montare il tutto per un minuto con la frusta alla massima velocità.
- Aggiungere lo zucchero e lo zucchero vanigliato e sbattere il tutto per 2 minuti alla massima velocità.
- Unire la farina, l'amido per dolci e il lievito in polvere; di questo, setacciare la metà sulla crema d'uovo e mescolare il tutto alla velocità 1.
- Mescolare allo stesso modo la farina restante, quindi versare l'impasto nello stampo a cerniera preparato.
- Infornare subito il tutto.

Pasta frolla

Ingredienti:

250 gr di farina di frumento
1/2 cucchiaio raso di lievito in polvere
100-125 gr di zucchero
1 pacchetto di zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
1 uovo
125 gr di burro

Cucina forno:

Regolazione:	3
Riscaldamento:	E: superiore e inferiore 200-225° (5 minuti, preriscaldato) G: lowercase 3-4
Tempo di cottura:	15-20 minuti

Preparazione:

- Unire la farina e il lievito in polvere nella ciotola per impasto e quindi aggiungere tutti gli altri ingredienti.
- Impastare il tutto con il gancio da impasto per circa 1 minuto, quindi per circa 3 minuti alla velocità 2-3.
- Non impastare l'impasto troppo a lungo, altrimenti diventa troppo morbido.
- Far riposare l'impasto nel frigorifero per mezz'ora, quindi spianarlo ottenendo una base per torta o biscotti.
- Per ottenere una base per dolce, stendere 2/3 dell'impasto e metterlo nello stampo imburrato.
- Stendere l'impasto restante arrotolandolo.
- Posare l'impasto arrotolato lungo il perimetro della base e premerlo con due dita lungo il perimetro ottenendo un bordo alto circa 3 cm.
- Con una forchetta, forare più volte la base e quindi infornarla.

Pasta frolla





Ingredienti:

250 gr di burro morbido o margarina
250 gr di zucchero
1 pacchetto di zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
4 uova
500 gr di farina di frumento
1 bustina di lievito in polvere
Circa 125 ml di latte

Cucina forno:

Regolazione:	2
Riscaldamento:	E: superiore e inferiore 175-200° G: lowercase 2-3
Tempo di cottura:	50-60 minuti

Preparazione:

- Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola per impasto e mescolarli con la frusta per mezzo minuto, alla velocità 1, quindi per 30 secondi alla velocità 2 ed infine per circa 5 minuti alla velocità 4.
- Imburrare lo stampo o mettere un foglio di carta da forno nello stampo.
- Riempire lo stampo e cuocere al forno l'impasto.
- Prima di estrarre il dolce dal forno, verificare che sia cotto: inserire uno stecchino al centro del dolce. Estrarre lo stecchino; se lo stecchino estratto non presenta tracce di impasto, il dolce è pronto.
- Collocare il dolce su una griglia e farlo raffreddare.

Dolce marmorizzato

Ingredienti:
125 gr di burro morbido o margarina
125 gr di zucchero
3 uova
1/2 pacchetto di zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
250 gr di farina di frumento
1/2 bustina di lievito in polvere
75 ml di latte
20 gr di cacao per dolci
50 gr di glassa al cioccolato semifondente
Burro per lo stampo

Cucina forno:

Regolazione:	1
Riscaldamento:	E: ventilato 155-175° G: lowercase 2
Tempo di cottura:	55-65 minuti

Preparazione:

- Mettere tutti gli ingredienti (tranne la glassa e il cacao per dolce) nella ciotola per impasto e mescolare il tutto con la frusta per mezzo minuto alla velocità 1, quindi per 30 secondi alla velocità 2 ed infine per circa 5 minuti alla velocità 4.
- Rompere la glassa in pezzi grandi e grattugiarli con il tritatutto (disco grattugia grossolana).
- Imburrare uno stampo per Gugelhupf (diametro: 20-22 cm) o uno stampo rettangolare (lungo 30 cm).
- Mettere nello stampo la metà dell'impasto, quindi unire il cacao e la glassa grattugiata all'impasto restante.
- Far passare a spirale una forchetta dall'alto verso il basso attraverso i due colori dell'impasto.

Suggerimento: Volendo, coprire il dolce con 100 gr di glassa al cioccolato fondente e quindi decorarlo con ciuffi di panna e biscottini al cioccolato.


Dolce marmorizzato

Pasta lievitata

Ingredienti:

500 g di farina di frumento
25 g di lievito fresco o 1 pacchetto di lievito secco
ca. 1/4 l di litro di latte tiepido
80 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)
80 g di zucchero
1 uovo

Preparazione:

- Unire la farina, il lievito secco e il lievito sbriciolato e tutti gli altri ingredienti (non direttamente sul lievito) nella ciotola per impasto.
- Lavorare il tutto lentamente con un gancio per impasto alla velocità 1, quindi per 3-4 minuti alla velocità 2.
- Coprire la ciotola per impasto con un canovaccio, collocare il tutto in un luogo caldo e lasciar lievitare l'impasto, fin quando è chiaro che l'impasto ha acquistato volume.
- Impastare l'impasto ancora una volta.
- A questo punto, l'impasto è pronto e può essere lavorato ulteriormente.





Dolce ai semi di papavero

Ingredienti:

Per l'impasto:
100 gr farina di grano saraceno
200 gr di farina di frumento
100 gr di noccioline, macinate
1 cubetto di lievito (40 gr) o un sacchetto di lievito secco
Non più di 125 ml di latte
1 pizzico di sale
75 gr di zucchero
1 uovo
150 gr di burro morbido
1 sacchetto di Citro Back
1 sacchetto di Rum Back
100 gr di buccia d'arancia candita, a dadi
50 gr di buccia di limone candita, a dadi

Per il ripieno:
1 sacchetto (200 gr) di Mohn Back

Per la copertura:
100 gr di burro da spalmare
Zucchero a velo da cospargere

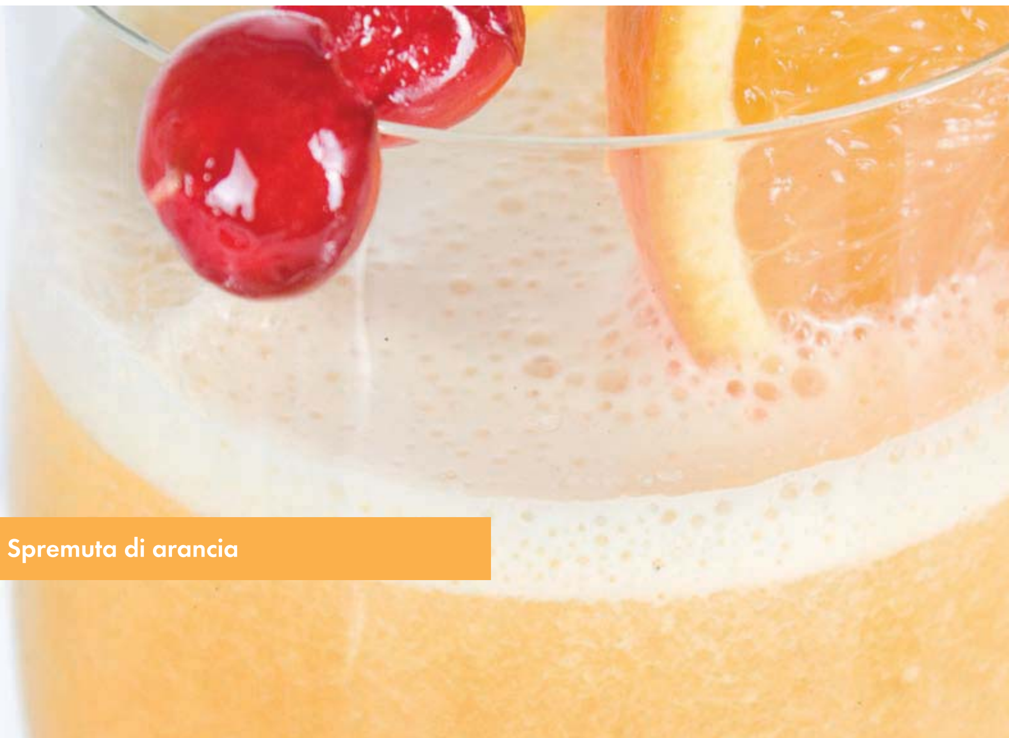
Cucina forno:

Regolazione:	1
Riscaldamento:	E: superiore e inferiore 180-200° (5 minuti, preriscaldato) G: lowercase 2-3
Tempo di cottura:	40-50 minuti

Preparazione:

- Unire gli ingredienti indicati (tranne la buccia di limone candita e quella di arancia candita) ottenendo una pasta lievitata (vedi "Pasta lievitata").
- Quindi impastare la buccia di limone candita e quella di arancia candita.
- Stendere l'impasto (circa 20 x 25 cm) e spolverarlo con i semi di papaveri.
- Lavorare la pasta dandogli la forma di uno stollen (pagnotta ovale).
- Imburrare lo stampo per stollen e riempirlo con lo stollen, quindi infornarlo.
- Spalmare lo stollen caldo con burro e spolverarlo con lo zucchero a velo.

Spremuta di arancia



Ingredienti:
500 ml di succo di arancia
2-4 cucchiai di succo di limone
300 gr di albicocche (latta)
15-20 cubetti di ghiaccio, tritati
4 cucchiai di zucchero o miele

Suggerimento:
Il succo di albicocca può essere congelato nei contenitori per cubetti di ghiaccio per essere utilizzato come cubetti di ghiaccio.

Preparazione:
- Mettere nel mixer il succo di limone, le albicocche e i cubetti di ghiaccio e mescolare il tutto per circa 20 secondi, alla massima velocità.
- Aggiungere lo zucchero o il miele e servire con il succo freddo.

Buon appetito!
Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono indicativi. Integrare questi suggerimenti di ricette con i propri valori derivanti dall'esperienza. Vi auguriamo comunque una buona riuscita e buon appetito.

RECEPTENBOEKJE PAGINA

Gebruik uitsluitend servies dat geschikt is voor de magnetron, als u de gerechten in de magnetron wilt bereiden. Let op de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing van uw magnetron.

Aardappelsoep met groente

Ingrediënten:
125 g wortelen
50 g selderij
250 g aardappelen
1000 ml instant-vleesbouillon
1 ui
20 g boter
1 beker crème fraîche of slagroom
1/2 EL pittige mosterd
Zout
Peper
1 steel prei
1 EL gehakte kruiden (naar seizoen)

Fornuis:

Verwarming:	kookplaat
Garingstijd:	10 minuten

Magnetronoven:

Vermogen:	600 Watt
Garingstijd:	5-7 minuten

Bereiding:
- De wortelen, selderij en aardappelen wassen, schillen en in blokjes snijden.
- De steel prei vervolgens panklaar maken en in de doorloopsnijder met de raspschijf in fijne reepjes snijden.
- Giet 1/3 van de bouillon in de mixer en start de mixer met gesloten deksel op hoogste stand.
- Doe de fijngehakte groente door de opening in het deksel in de mixer. Pureer het zo lang, totdat de gewenste consistentie is bereikt.
- Giet de overgebleven vleesbouillon in een grote pan en doe vervolgens de fijn gepureerde groente erbij.
- Laat het geheel nu 10 minuten afgedekt opkoken. (Alternatief kunt u de groentebouillon ook op 600 Watt 5-7 minuten gesloten laten garen in de magnetron.)
- Bak ondertussen de uien in boter totdat zij goudbruin zijn en doe ze vervolgens in de soep.
- Breng nu met crème fraîche, mosterd, zout en peper op uw persoonlijke smaak.

Roer voor het serveren de gehakte kruiden er doorheen. Doe de soep nu in voorverwarmde borden en bestrooi met de reepjes prei.

Aardappelsoep met groente



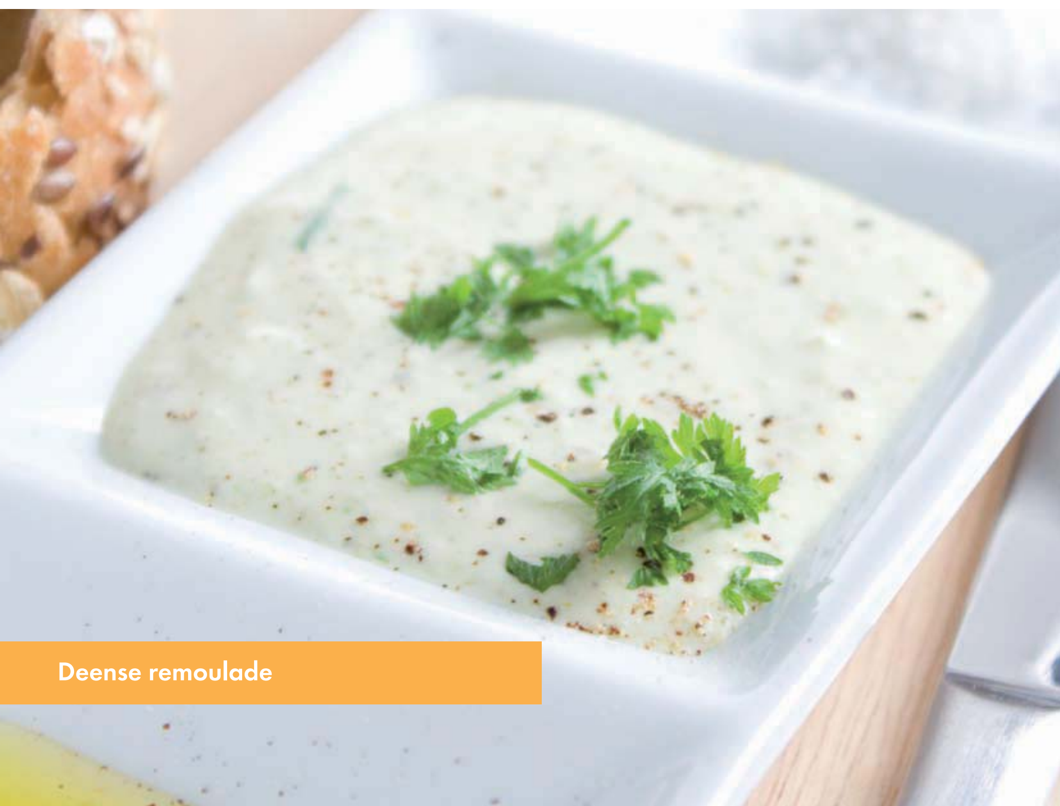
Deense remoulade

Ingrediënten:

4 EL mayonaise
1 EL kappertjes in pekel
1 TL zoete mosterd
1 sjalot
2 EL bieslook
1/2 zoete augurk
1/2 TL curry
1 snufje gember
1 EL abrikozenjam
1 EL yoghurt
1/2 ansjovisfilet
(of 3 cm ansjovispasta)
Citroensap

Bereiding:

- Doe de ingrediënten in de mixer en roer zo lang op stand 2, totdat alle ingrediënten goed werden gemengd.



Deense remoulade



Wortelsoep

Wortelsoep

Ingrediënten:
500 g wortelen
250 ml water
500 ml vleesbouillon (pot)
125 ml room
125 ml witte wijn
Zout
peper
50 g koude boter
Verse kervel

Fornuis:

Verwarming:	kookplaat
Garingstijd:	wortelen ca. 20 minuten

Magnetronoven:

Vermogen:	600 Watt
Garingstijd:	wortelen ca. 10 minuten

Bereiding:
- De wortelen wassen en snijden.
- Snijd ze zo klein, dat ze goed in de mixer passen.
- Doe 250 ml water in een pan en kook de wortelen daarin ongeveer 20 minuten lang.
- Vervolgens pureert u het geheel in de mixer, totdat er geen grotere stukken meer over zijn. Doe de gepureerde wortelen daarna terug in de pan.
- Giet nu vleesbouillon, slagroom en witte wijn erbij.
- Verhit de soep en breng deze op smaak.
- Roer de boter in kleine stukjes in de soep en serveer daarna met de kervel.

Soufflé met garnalen

Ingrediënten:
40 g boter
20 g meel
250 ml melk
1 snufje suiker
150 g Goudse kaas
200 g gepelde garnalen
4 eigelen
4 eiwitten
Boter voor de vorm

Fornuis:

Inschuifhoogte:	2
Verwarming:	E: boven- en onderhitte 200° (voorverwarmd) G: stand 3
Baktijd:	25-30 minuten

Magnetronoven:

Vermogen:	360 Watt
Baktijd:	10-15 minuten

Bereiding:
- Verhit de boter en het meel en doe er vervolgens al roerende melk en suiker bij.
- Laat het geheel één keer opkoken.
- Hak de kaas fijn in de doorloopsnijder met de raspelschijf en roer deze in de saus.
- Spatel de gepelde garnalen erdoor.
- Roer het eigeel door elkaar en spatel het erdoor.
- Klop het eiwit stijf en spatel het erdoor.
- Vet nu een vuurvaste schaal in of kleine portieschaaltjes en vul deze met de massa.
- Bak de soufflés meteen en serveer ze direct.

Soufflé met garnalen

Saladeschotel



Saladeschotel

Ingrediënten:
1 verse komkommer
1/4 witte kool
2 paprika's
1 ui

Voor de marinade:
3-4 EL wijnazijn
2 EL spijsolie
Zout
Suiker
Peper uit de molen
1 EL gehakte kruiden

Bereiding:
- Schil de komkommer en verdeel de kool zodanig, dat de stukken in de vulopening van de doorloopsnijder passen.
- Schaaf nu de komkommer, voorbereide paprika en uien op hoogste stand in de doorloopsnijder met de fijne snijschijf.
- Roer de ingrediënten voor de marinade met de mixer door elkaar.
- Meng de marinade met de groenten en breng op smaak.

Bereidingstijd: 15 minuten

Gevulde kipfilet met currysaus

Ingrediënten:
4 kipfilets elk van 150 g
Zout
Peper uit de molen
Voor de vulling:
150 g varkensgehakt (met)
1 ui, in blokjes
Chinese kruiden
1 mespuntje gemberpoeder
Voor de saus:
250 ml witte wijn
2-4 EL slagroom
Zout, 1 TL curry
Evt. een beetje maïzena

Fornuis:

Verwarming:	kookplaat
Garingstijd totaal:	25-30 minuten

Bereiding:

- Bestrooi de kipfilets met zout en peper en snijd ze vervolgens met een scherp keukenmes in.
- Verwerk alle ingrediënten voor de vulling met de kneedhaak tot een deeg en breng op smaak.
- Vul de kipfilets nu met de vulling en bind ze dicht.(Alternatief kunt u ook cocktailprikkers gebruiken.)
- Verhit nu het vet en braad de kipfilets daarin aan.
- Giet de wijn erbij en laat de kipfilets vervolgens 10-15 minuten gaar smoren.
- Haal de kipfilets uit de pan en zet ze warm.
- Breng de saus op smaak met slagroom, zout en curry en bind de saus naar eigen goeddunken met maïzena.

Serveer de kipfilets nu met saus bijvoorbeeld op rijst.


Gevulde kipfilet met currysaus

Tomatensaus

Ingrediënten:
5 EL spijsolie
1 grote ui
1 groot blik (800 g) gepelde tomaten
Zout, peper, 1 snufje suiker, 1 snufje tijm,
1 snufje chilipoeder
1/2 bos peterselie, gehakt
1 bos basilicum, fijn gesneden
40 g koude boter of 100 ml zoete room

Fornuis:

Verwarming:	kookplaat
Garingstijd:	25-30 minuten

Magnetronoven:

Vermogen:	600 Watt 5 minuten
	180 Watt 5 minuten
Garingstijd:	ca. 10 minuten

Bereiding:
- Pel de uien en hak ze grof.
- Verhit de olie en bak de uien daarin aan of gebruik de magnetron gedurende 2-3 minuten op 600 Watt.
- Doe de tomaten met het sap erbij en roer alle kruiden erdoor.
- Laat de saus afgedekt 20 minuten zacht pruttelen of kook het geheel in de magnetron.
- Laat de tomatensaus afkoelen (lauwwarm) en pureer deze in de mixer.
- Giet de saus vervolgens weer in de pan en laat deze evt. een beetje inkoken.
- Roer nu de boter of room erdoor.
- Strooi de kruiden erbij en breng op smaak.

➲ Als bijgerecht bij alle soorten pasta met geraspte kaas.



Tomatensaus

Tonijn-beleg



Tonijn-beleg

Ingrediënten:
1 blik tonijn in saus met groenten
3 EL yoghurt
1 TL citroensap, vers geperst
1 snufje zout
Peper uit de molen
2 hardgekookte eieren, in blokjes

Om te serveren:
Gesneden volkorenbrood
Boter om te smeren
1 hardgekookt ei, in blokjes
Bieslook, gesneden

Bereiding:
- Meng alle ingrediënten op hoogste stand in de mixer, totdat de gewenste consistentie is bereikt (ca. 15 seconden) en breng daarna op smaak.
- Besmeer het brood met boter en tonijn-beleg en bestrooi het geheel met het gehakte ei en de bieslook.

Rode kool in rode wijn

Ingrediënten:
1 rode kool, ca. 1 kg
60 g reuzel (van varken of gans)
1 grote ui
3 appels
2 EL sherry-azijn
2 EL citroensap
250 ml rode wijn
2 EL rode bessenjam
Zout
1 EL suiker
2 laurierblaadjes
1 kruidnagel
1 EL meel
2 EL water

Fornuis:
Verwarming: kookplaat
Garingstijd: 50-60 minuten

Bereiding:
- Pel de uien, snijd deze in vier stukken en hak ze fijn met behulp van de doorloopsnijder met de snijschijf.
- Verwijder de buitenste bladeren en snijd de kool in vier stukken.
- Hak de kool fijn in de doorloopsnijder met de fijne raspschijf.
- De appels schillen, klokhuizen verwijderen en in blokjes snijden.
- Doe de reuzel in een pan en laat deze smelten.
- Fruit de fijngehakte uien daarin glazig en doe vervolgens de rode kool, de appels en de overige ingrediënten erbij, behalve het meel en het water.
- Omroeren en het geheel aan de kook brengen.
- Dan laat u de rode kool afgedekt 60 minuten lang stoven.

- Als er daarna nog teveel vloeistof in de rode kool zit, roert u een papje van het meel en het water en doet u dit bij de rode kool, om de vloeistof te binden.
- Breng alles op smaak met zout, suiker en azijn.

➲ Geschikt als bijgerecht bij vlees, gevogelte en wildgerechten.

Tip: u kunt de kool ook een dag voor de bereiding fijnhakken en marineren met wijn en azijn.



Rode kool in rode wijn

Aardappelpannenkoekjes



Aardappelpannenkoekjes

Ingrediënten:

4 aardappelen, groot, melig kokend
Zout
peper
Nootmuskaat, gemalen
80 g boter of margarine

Fornuis:

Verwarming:	kookplaat
Totale baktijd:	15-20 minuten

Bereiding:

- De aardappels wassen en schillen en met de raspschijf in reepjes snijden.
- Doe de aardappelmassa in een doek en druk de vloeistof eruit.
- Strooi de kruiden op de aardappelmassa en meng alles door elkaar.
- Doe nu met een kleine pollepel een beetje van de aardappelmassa in het hete vet en druk het plat met de bakspaan. De aardappelpannenkoekjes nu aan beide kanten krokant aanbakken.

➲ Geschikt als bijgerecht bij vlees en wildgerechten.

Traditionele pannenkoeken

Ingrediënten:
2-3 eieren
375 ml melk
1 snufje zout
250 g meel
Vet om te bakken

Bereiding:
- Meng de eieren, de melk en het zout met de garde.
- Zeef het meel en doe het erbij. Meng alles met de garde, totdat een glad beslag ontstaat.
- Laat het beslag ca. 20 minuten lang opwellen.
- Verhit het vet en doe er met een kleine pollepel beslag in. (Altijd maar zoveel, dat de bodem van de pan dun bedekt is.)
- Bak de pannenkoeken van beide kanten goedbruin en serveer ze heet.


Traditionele pannenkoeken

Hazelnootkoekjes

Ingrediënten:
300 g gedopte hazelnoten
90 g rietsuiker
2 eiwit
2 TL honing
Ca. 75 g pruimen- of rozenbottelmoes
Telkens 50 g couverture, pure en melkchocolade

Fornuis:

Inschuifhoogte:	2
Verwarming:	E: Hete lucht 200° (5 minuten voorverwarmd) G: stand 1-2
Baktijd:	6-8 minuten

Bereiding:
- Maal de noten met de raspschijf in de doorloopsnijder gemiddeld fijn en zet daarvan vier eetlepels terzijde.
- Verwerk de resterende noten, de suiker, het eiwit en de honing met de garde tot een stevig deeg.
- Bestrooi het werkvlak met de overgebleven noten en rol het deeg een halve centimeter dik uit.
- Steek nu de koekjes uit en zet ze op een met bakpapier bekleed bakblik.
- Zet de afgekoelde koekjes telkens per paar op elkaar met de rozenbottel- of pruimenmoes en bestrijk ze deels met couverture van pure of melkchocolade.
- Smelt daarvoor beide soorten gescheiden. Doop de koekjes tot aan de helft in en laat ze op keukenroosters drogen.


Hazelnootkoekjes



Biscuitdeeg

Ingrediënten:
3 eieren
3-4 EL water, heet
150 g suiker
1 pakje vanillesuiker
100 g meel, type 405
100 g maïzena
2-3 gestr. TL bakpoeder

Fornuis:

Inschuifhoogte:	2
Verwarming:	E: boven- en onderhitte 175-200°
	G: stand 2-3
	(5 minuten voorverwarmen)
Baktijd:	20-30 minuten

Bereiding:
- Bekleed de bodem van een springvorm (diameter: 28 cm) met bakpapier.
- Vet de rand niet in, aangezien anders het oppervlak niet gelijkmatig glad en gebruind wordt.
- Klop de hele eieren in de roerkom en doe heet water erbij.
- Klop het geheel dan ca. 1 minuut lang met de slaggarde op hoogste stand schuimig.
- Roer suiker en vanillesuiker erdoor en klop alles 2 minuten lang verder op hoogste stand.
- Meng meel, maïzena en bakpoeder en zeef de helft ervan op de eiercrème en roer alles kort op stand 1 er doorheen..
- Roer dan het resterende meel op dezelfde manier er doorheen en doe het deeg in de voorbereide springvorm.
- Bak het geheel meteen.

Zandtaartdeeg

Ingrediënten:
250 g tarwemeel
1/2 gestr. TL bakpoeder
100-125 g suiker
1 pakje vanillesuiker
1 snufje zout
1 ei
125 g boter

Fornuis:

Inschuifhoogte:	3
Verwarming:	E: boven- en onderhitte 200-225° (5 minuten voorverwarmd) G: stand 3-4
Baktijd:	15-20 minuten

Bereiding:
- Meng meel en bakpoeder in de roerkom en doe er vervolgens alle overige ingrediënten bij.
- Kneed dan met de kneedhaak eerst ca. 1 minuut lang op stand 1, dan ca. 3 minuten op stand 2-3.
- Kneed het deeg niet te lang, het deeg zou anders te zacht kunnen worden.
- Laat het deeg een 1/2 uur lang in de koelkast rusten en verwerk het daarna tot een taartbodem of tot gebakjes.
- Voor een taartbodem rolt u 2/3 van het deeg uit en legt u het in een ingevette springvorm.
- Rol het overige deeg tot een rol.
- Leg deze rol als rand op het deeg en druk hem met twee vingers zo tegen de rand, dat een ca. 3 cm hoge rand ontstaat.
- Prik een paar keer met een vork in de taartbodem en plaats deze vervolgens meteen in de oven.

Zandtaartdeeg





Roerdeeg

Ingrediënten:
250 g zachte boter of margarine
250 g suiker
1 pakje vanillesuiker
1 snufje zout
4 eieren
500 g tarwemeel
1 pakje bakpoeder
Ca. 125 ml melk

Fornuis:

Inschuifhoogte:	2
Verwarming:	E: boven- en onderhitte 175-200°
	G: stand 2-3
Baktijd:	50-60 minuten

Bereiding:
- Doe alle ingrediënten in een roerkom en roer alles met de garde 1/2 minuut lang op stand 1, dan 30 seconden op stand 2 en daarna 5 minuten op stand 4.
- Vet de bakvorm in of bekleed deze met bakpapier.
- Vul de bakvorm en bak het deeg.
- Voordat u de cake uit de oven haalt moet u testen of deze gaar is: steek daartoe met een puntig houten staafje in het midden van de cake. Als er geen deeg aan blijft hangen, is de cake gaar.
- Stort de cake dan op een keukenrooster en laat hem afkoelen.

Marmercake

Ingrediënten:
125 g zachte boter of margarine
125 g suiker
3 eieren
1/2 pakje vanillesuiker
1 snufje zout
250 g tarwemeel
1/2 pakje bakpoeder
75 ml melk
20 g bak-cacao
50 g pure couverture
Vet voor de vorm

Fornuis:

Inschuifhoogte:	1
Verwarming:	E: Hete lucht 155-175° G: stand 2
Baktijd:	55-65 minuten

Bereiding:
- Doe alle ingrediënten, behalve de couverture en de bak-cacao, in de roerkom en meng alles met de garde een 1/2 minuut op stand 1, dan 30 seconden op stand 2 en daarna ca. 5 minuten op stand 4.
- Breek de couverture in grote stukken en rasp deze met de grote raspschijf in de doorloopsnijder.
- Vet een tulbandvorm (diameter: 20-22cm) of een cakevorm (30cm lang) in.
- Doe de helft van het deeg in de vorm en roer dan de cacao en de geraspte couverture in het resterende deeg.
- Doe nu het donkere deeg op het lichte deeg en trek het deeg met een vork spiraalvormig er doorheen.

Tip: als u wilt, kunt u de cake nog overtrekken met 100 g pure couverture en vervolgens decoreren met toefjes slagroom en chocoladekoekjes.


Marmercake

Gistdeeg

Ingrediënten:
500 g tarwemeel
25 g verse gist of 1 pakje droge gist
ca. 1/4 l lauwwarme melk
80 g boter of margarine (kamertemperatuur)
80 g suiker
1 ei

Bereiding:
- Doe meel, droge gist of verkruimelde gist en alle andere ingrediënten (niet direct op het gist) in de roerkom.
- Meng alles langzaam met de kneedhaak door elkaar op stand 1, daarna 3-4 minuten op stand 2.
- Dek de kom met een theedoek af, plaats hem op een warme plaats en laat het deeg rijzen, totdat het zichtbaar groter is geworden.
- Kneed het deeg dan nog een keer door.
- Daarna is het deeg klaar en kan verder worden verwerkt.



Gistdeeg



Maanzaadstol

Ingrediënten:
Voor het deeg:
100 g boekweitmeel
200 g tarwemeel
100 g hazelnoten, gemalen
1 blokje gist (40 g) of een pakje droge gist
Krap 125 ml melk
1 snufje zout
75 g suiker
1 ei
150 g zachte boter
1 zakje citroenaroma
1 zakje rum-aroma
100 g gekonfijte sinaasappelschil, in blokjes
50 g gekonfijte citroenschil, in blokjes

Voor de vulling:
1 zakje (200 g) maanzaad om te bakken

Voor de couverture:
100 g boter om te bestrijken
Poedersuiker om te bestrooien

Fornuis:

Inschuifhoogte:	1
Verwarming:	E: boven- en onderhitte 180-200° (5 minuten voorverwarmd) G: stand 2-3
Baktijd:	40-50 minuten

Bereiding:
- Maak een gistdeeg van de genoemde ingrediënten behalve gekonfijte sinaasappel- en citroenschil (zie "Gistdeeg").
- Kneed de gekonfijte sinaasappel- en citroenschil tot slot er doorheen.
- Het deeg uitrollen (ca. 20 x 25 cm) en strijk de maanzaadmassa daarop uit.
- Vervolgens vouwt u het deeg bijeen tot een stol.
- Vet een vorm voor een stol in en leg de stol erin om te bakken.
- Bestrijk de nog hete stol met boter en bestuif hem met de poedersuiker.

Sinaasappel-drank


Sinaasappel-drank

Ingrediënten:
500 ml sinaasappelsap
2-4 EL citroensap
300 g abrikozen uit het blik
15-20 ijsklontjes, gecrushed
4 TL suiker of honing

Bereiding:
- Doe het sap, de abrikozen en de ijsklontjes in de mixer en meng alles ca. 20 seconden op hoogste stand.
- Breng nu nog op smaak met suiker of honing en serveer het sap ijskoud.

Tip:
het abrikozensap kunt u in de ijsblokjeshouder invriezen en later als ijsklontjes gebruiken.

Eet smakelijk!
Recepten zonder garantie. Alle aangegeven waarden voor de ingrediënten en de bereiding zijn bij benadering. Vul deze receptsuggesties aan met uw persoonlijke bevindingen. Wij wensen u in ieder geval een geslaagde en lekkere maaltijd toe.